

ปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับมาตรฐานความปลอดภัย  
ของสินค้าเครื่องสำอางค์น้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรม

อังคณา ธรรมชัยปรากฏ

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรนิติศาสตร์มหาบัณฑิต  
สาขาวิชานิติศาสตร์ คณะนิติศาสตร์ปรีดี พนมยงค์  
มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์

พ.ศ. 2562

**Legal Issues Related to the Safety Standards  
of Fruit Juice Products in Industrial Sector**

**Angkana Thamchaiprakarn**

**A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of Requirements  
for the Degree of Master of Laws**

**Department of Law**

**Pridi Bhanomyong Faculty of Law, Dhurakij Pundit University**

**2019**



## ใบรับรองวิทยานิพนธ์

คณะนิติศาสตร์ปริธี พนมยงค์ มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์

ปริญญานิติศาสตรมหาบัณฑิต

หัวข้อวิทยานิพนธ์ ปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับมาตรฐานความปลอดภัยของสินค้าเครื่องดื่ม  
น้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรม

เสนอโดย นางสาวอังคณา ธรรมชัยปรากฏ

สาขาวิชา นิติศาสตร์

หมวดวิชา กฎหมายเอกชนและกฎหมายธุรกิจ

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ศาสตราจารย์ ดร.คาราพร ธีระวัฒน์

ได้พิจารณาเห็นชอบโดยคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์แล้ว

.....ประธานกรรมการ  
(ศาสตราจารย์ ดร.สุนทร มณีสวัสดิ์)

.....กรรมการและอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์  
(ศาสตราจารย์ ดร.คาราพร ธีระวัฒน์)

.....กรรมการ  
(รองศาสตราจารย์พินิจ ทิพย์มณี)

.....กรรมการ  
(ศาสตราจารย์ ดร.สหชน รัตนไพจิตร)

คณะนิติศาสตร์ปริธี พนมยงค์ รับรองแล้ว

..... คณบดีคณะนิติศาสตร์ปริธี พนมยงค์  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สมชาย รัตนชื้อสกุล)  
วันที่ ๑๕ เดือน กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๐

หัวข้อวิทยานิพนธ์	ปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับมาตรฐานความปลอดภัยของสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรม
ชื่อผู้เขียน	อังคณา ธรรมชัยปรากร
อาจารย์ที่ปรึกษา	ศาสตราจารย์ ดร.ดารารพร ธีระวัฒน์
สาขาวิชา	นิติศาสตร์
ปีการศึกษา	2561

### บทคัดย่อ

มาตรฐานความปลอดภัยของเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรม หรือที่เรียกกันทั่วไปว่าเครื่องดื่มน้ำผลไม้แบบพร้อมดื่ม ปัจจุบันประเทศไทยมีความนิยมเครื่องดื่มชนิดนี้มากเพื่อช่วยบำรุงร่างกาย ความเป็นจริงในการเลือกซื้อผู้บริโภคจะดูข้อความที่โฆษณาอยู่บนบรรจุภัณฑ์เท่านั้น ไม่ได้พิจารณาถึงค่าฉลากโภชนาการ ฉลากแสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม ที่เรียกว่า Guideline Daily Amounts : GDA หรือลักษณะของบรรจุภัณฑ์ที่ใช้บรรจุว่าสามารถทนความร้อนในระหว่างกระบวนการผลิตได้เท่าใด หรือผลไม้ชนิดต่าง ๆ ที่นำมาเป็นวัตถุดิบมีประโยชน์ตามที่กล่าวอ้างหรือไม่ หากได้ทำการศึกษาหรือเป็นผู้ผลิตเครื่องดื่มน้ำผลไม้จะทราบได้ว่าผลไม้แท้จริงแล้วเมื่อถูกนำมาทำเป็นเครื่องดื่มจะมีลักษณะสี องค์ประกอบ อย่างไร หรือส่วนใดของผลไม้ที่สามารถนำมาใช้ได้บ้าง แม้ว่าเครื่องดื่มน้ำผลไม้จะมีประโยชน์ แต่ในความเป็นจริงหากบริโภคในปริมาณที่มากเกินไปย่อมแฝงด้วยโทษหรือเป็นสินค้าไม่ได้คุณภาพที่ปลอดภัย อาจเกิดผลเสียต่อร่างกายได้ ทั้งนี้เพียงแต่เสริมสร้างความรู้โดยการให้ข้อมูลเบื้องต้นแก่ผู้บริโภคอาจไม่เพียงพอ จึงต้องใช้มาตรการทางกฎหมายเป็นตัวกำหนดกรอบการผลิตสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ที่ปลอดภัยให้แก่ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ หรือผู้จำหน่ายอีกด้วย

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้มีความมุ่งหมายที่จะศึกษาปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับหลักเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรม โดยทำการศึกษากฎหมายที่ใช้บังคับอยู่ในปัจจุบันทั้งหลักเกณฑ์ทั่วไป ได้แก่ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และที่แก้ไขเพิ่มเติม ฉบับที่ 3 พ.ศ. 2556 พระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2535 พระราชบัญญัติความรับผิดชอบความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551 ประกอบกับพระราชบัญญัติวิธีพิจารณาคดีผู้บริโภค พ.ศ. 2551 รวมถึง ร่างพระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อสินค้าที่ไม่ปลอดภัย ฉบับที่ ... (พ.ศ. ....) และหลักเกณฑ์เฉพาะตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ได้แก่ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 356 พ.ศ. 2556 เรื่องเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และประกาศ

กระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 394 พ.ศ. 2561 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่องอาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ

อย่างไรก็ตามจากการศึกษาพบว่ามาตรการต่าง ๆ ที่กฎหมายไทยบังคับใช้อยู่นั้นยังไม่เพียงพอต่อการคุ้มครองผู้บริโภค โดยเฉพาะเมื่อเปรียบเทียบกับกฎหมายต่างประเทศ เนื่องจากเครื่องดื่มน้ำผลไม้ไม่ได้เป็นรูปแบบการผลิตภาคครัวเรือนอีกต่อไป แต่ถูกยกระดับขึ้นเป็นภาคอุตสาหกรรมโดยใช้เทคโนโลยีและสารเคมีในกระบวนการผลิต ดังนั้นจึงมีส่วนประกอบหลายอย่างที่ผู้บริโภคมองข้ามไป ส่วนประกอบเหล่านั้นบางชนิดมีผลกระทบต่อร่างกายในระยะยาว หรือมีผลกระทบต่อผู้ที่สภาพร่างกายไม่ปกติได้ จึงเป็นเรื่องสำคัญที่ไม่ควรมองข้าม ต้องมีการควบคุมอย่างละเอียดรอบครอบเคร่งครัด เพื่อสุขอนามัยและความปลอดภัยในสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้สำหรับผู้บริโภค

เมื่อทำการศึกษาประเด็นต่าง ๆ ของกฎหมายที่เกี่ยวกับการกำกับดูแล ควบคุม ตรวจสอบ พิสูจน์ความปลอดภัยของสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้และเยียวยาคุ้มครองผู้บริโภคจากมาตรฐานที่มีอยู่ ทำให้เห็นว่ามาตรการของกฎหมายไทยมีปัญหาเกี่ยวกับมาตรฐานความปลอดภัยของสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรมที่ยังไม่คุ้มครองความปลอดภัยเพียงพอแก่ผู้บริโภคและยังไม่ได้มีการควบคุมตรวจสอบกำกับดูแลให้ผู้ประกอบการธุรกิจทำการผลิตเครื่องดื่มน้ำผลไม้อย่างมีมาตรฐาน ดังนั้นจึงเห็นสมควรให้มีการปรับปรุงแก้ไขเพิ่มเติมกฎหมายที่เกี่ยวกับการควบคุมดูแลการผลิตของผู้ประกอบการและการคุ้มครองผู้บริโภคในสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรมให้มีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจและการแข่งขันทางการค้าในปัจจุบันมากขึ้น

Thesis Title	Legal Issues Related to the Safety Standards of Fruit Juice Products in Industrial Sector
Author	Angkana Dhammachaiprakan
Thesis Advisor	Prof. Dr. Daraporn Thirawat
Department	Law
Academic Year	2018

### ABSTRACT

Fruit juice beverages or commonly known as ready-to-drink fruit juices are currently very popular in Thailand for their nourishing and nutritional properties. In fact, the consumers just look at the advertising message on the packaging during the buying decision process without considering the nutrition facts label. This label shows the guideline daily amounts (GDA) of calories, sugar, fat and sodium. In addition, the label may indicate the characteristics of the packaging such as the extent of heat resistance during the production and whether the fruits used as raw materials have benefits as claimed or not. Those who have studied or are the manufacturers of fruit juice beverages should know the changes in color and composition of the beverage obtained from the processing of fresh fruits and know which parts of the fruits can be utilized. Despite their benefit, excessive consumption of fruit juice beverages can result in adverse effects. If the product does not meet the quality and safety standards, it may adversely affect the consumer's body. However, simply enhancing knowledge by providing consumers the basic information may not be enough. Therefore, the legal measures are required for the determination of the framework for the production of safe fruit juice beverages for the manufacturers, entrepreneurs as well as the suppliers.

This thesis aims to study the legal issues related to the safety standards of fruit juice products in the industrial sector by studying current laws and general guidelines such as the Food Act B.E. 2522 and the Amendment No.3 B.E. 2556 to the Factory Act B.E. 2535, the Liability for Damages Arising from Unsafe Products Act B.E.2551, the Consumer Case Procedure Act B.E. 2551 including the Draft Liability for Damages Arising from Unsafe Products Act No. ... (B.E.....). This includes the specific guidelines according to the notifications of Ministry of

Public Health such as the Notification of Ministry of Public Health No. 356 (B.E. 2556) on the Beverages in Sealed Container and No. 394 (B.E. 2561) issued by virtue of the Food Act B.E. 2522 on Food Products Required to bear Nutrition Labelling and Guideline Daily Amounts, GDA Labelling

However, the study showed that Thai legal measures are insufficient for the consumer protection, especially when compared to the laws of other countries. This is because the production of fruit juice beverages is no longer a household production and it is enhanced and elevated to the industrial scale by using technology and chemicals in the production process. Therefore, there are many components overlooked by the consumers. Some of those components have long-term effects on the body or an adverse effect on those with abnormal physical conditions. These aspects are important and should not be overlooked and must be carefully controlled in order to ensure hygiene and safety of the fruit juice products for customers.

Legal issues related to the supervision, control and verification of the fruit juice product safety and consumer compensation and protection according to the existing standards were studied. The results showed that the problems with the safety standards for fruit juice products in the industrial sector are that the legal measures in Thailand are insufficient for protecting the customer safety and the production processes of entrepreneurs are not controlled, inspected and supervised to ensure compliance with standards. Therefore, there should be a revision and amendment of the laws related to the supervision of production of entrepreneurs and consumer protection in fruit juice products in the industrial sector in order to keep up with the current economic conditions and competition

## กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ ต้องกราบขอบพระคุณศาสตราจารย์ ดร.สุนทร มณีสวัสดิ์ ที่ให้เกียรติมาเป็นประธาน ขอบขอบพระคุณท่านศาสตราจารย์ ดร.สทนต์ รัตนไพจิตร และรองศาสตราจารย์พินิจ ทิพย์มณี ที่เข้าร่วมเป็นกรรมการสอบวิทยานิพนธ์พร้อมทั้งชี้แนะแนวทางในการเขียน โดยเฉพาะศาสตราจารย์ ดร.คาราพร ธีระวัฒน์ ที่กรุณาเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ท่านอาจารย์ให้ทั้งคำแนะนำ ให้ข้อมูล ช่วยแก้ไขและให้ข้อคิดซึ่งเป็นประโยชน์หลายประการ ตลอดจนให้กำลังใจเสมอมาจนกระทั่งวิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วง

ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณบิดามารดา ซึ่งกรุณาให้การสนับสนุนในด้านการศึกษา และให้ความช่วยเหลือจนวิทยานิพนธ์เล่มนี้เสร็จสมบูรณ์ และขอขอบพระคุณเจ้าหน้าที่คณะนิติศาสตร์ทุกท่านที่ให้การช่วยเหลือดำเนินการติดต่อประสานงานด้วยดีมาตลอด อีกทั้งกัลยาณมิตรทุกท่านที่ให้กำลังใจ

อนึ่ง หากวิทยานิพนธ์เล่มนี้มีข้อผิดพลาดประการใด ผู้เขียนขอน้อมรับไว้แต่ผู้เดียว

อังคณา ธรรมชัยปการ





## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	๗
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	๖
กิตติกรรมประกาศ.....	๗
สารบัญตาราง.....	๘
สารบัญภาพ.....	๘
บทที่	
1. บทนำ.....	1
1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	7
1.3 สมมติฐานในการศึกษา.....	7
1.4 ขอบเขตของการวิจัย.....	8
1.5 วิธีดำเนินการวิจัย.....	8
1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	8
2. หลักการทั่วไปเกี่ยวกับมาตรฐานความปลอดภัยของเครื่องดื่มน้ำผลไม้ ภาคอุตสาหกรรม.....	10
2.1 ความหมายของสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรม.....	10
2.2 การจัดแบ่งประเภทของเครื่องดื่มน้ำผลไม้.....	12
2.3 หลักเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยที่เกี่ยวข้องกับสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ ภาคอุตสาหกรรม.....	22
2.4 ผู้กำกับดูแลมาตรฐานความปลอดภัยของสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ ภาคอุตสาหกรรม.....	38
3. หลักเกณฑ์ตามกฎหมายไทยและกฎหมายต่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐาน ความปลอดภัยของสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรม.....	43
3.1 กฎหมายไทยที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานความปลอดภัยของสินค้าเครื่องดื่มน้ำ ผลไม้ภาคอุตสาหกรรม.....	44

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
3.2 หลักเกณฑ์ความปลอดภัยของต่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับสินค้าเครื่องดื่มน้ำ ผลไม้ภาคอุตสาหกรรม.....	66
4. ปัญหากฎหมายไทยเกี่ยวกับหลักเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของสินค้า เครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรม.....	88
4.1 ปัญหาการไม่มีมาตรฐานทั่วไปเกี่ยวกับความปลอดภัยของสินค้าเครื่องดื่มน้ำ ผลไม้ภาคอุตสาหกรรม.....	89
4.2 ปัญหาการกำหนดระยะเวลาเพื่อกำกับดูแลความปลอดภัยภายหลัง กระบวนการผลิต.....	95
4.3 ปัญหาการระงับการพิสูจน์ของผู้เสียหายและผู้ประกอบการ.....	99
4.4 ปัญหาเกี่ยวกับการตรวจสอบควบคุมดูแลเครื่องดื่มน้ำผลไม้ให้ได้มาตรฐาน	104
5. บทสรุปและข้อเสนอแนะ.....	106
5.1 บทสรุป.....	106
5.2 ข้อเสนอแนะ.....	108
ภาคผนวก.....	110
ก ร่างพระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อสินค้าที่ไม่ปลอดภัย ฉบับที่ ... (พ.ศ. ....) .....	111
ข หลักเกณฑ์เฉพาะตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข .....	117
บรรณานุกรม.....	124
ประวัติผู้เขียน.....	129

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
3.1 สรุปสาระสำคัญของกฎหมายไทยที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานความปลอดภัย ของสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรม.....	63
3.2 เปรียบเทียบเกี่ยวกับฉลากโภชนาการ.....	80
3.3 สรุปสาระสำคัญเปรียบเทียบระหว่างกฎหมายไทย กฎหมายสหภาพยุโรป และกฎหมายสหรัฐอเมริกา ที่เกี่ยวข้องกัมาตรฐานความปลอดภัยของสินค้า เครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรม.....	83



สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
3.1 ตัวอย่างฉลากคุณค่าทางโภชนาการ (1).....	35
3.2 ตัวอย่างฉลากคุณค่าทางโภชนาการ (2).....	36
3.3 ตัวอย่างฉลากคุณค่าทางโภชนาการ (3).....	36
3.4 ตัวอย่างฉลากคุณค่าทางโภชนาการ (4).....	37
3.5 ตัวอย่างเปรียบเทียบฉลากโภชนาการแบบปกติและแบบ GDA .....	37
3.6 แสดงเลขสารบบอาหาร.....	58
3.7 ตัวอย่างฉลากโภชนาการของแต่ละประเทศ.....	83



# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

โลกผักผลไม้สดสมุนไพรไทยที่หาได้ทั่วไปในท้องถิ่นถูกนำมาดัดแปลงเป็นเครื่องดื่ม น้ำผัก น้ำผลไม้ตามแบบภูมิปัญญาชาวบ้านเพื่อบำรุงสุขภาพคงไว้ซึ่งคุณค่าเหมือนกินผักผลไม้สด เพื่อสุขภาพหรือรักษาโรค พร้อมกับพัฒนาศักยภาพเกษตรกรให้ยั่งยืนคู่สังคมไทย ถึงอย่างนั้น ประเทศกำลังพัฒนาอย่างประเทศไทยมีรูปแบบการผลิตที่เปลี่ยนไปเนื่องจากการแข่งขันทางเทคโนโลยี ทางเศรษฐกิจและทางสังคมที่สูงขึ้นเรื่อย ๆ กระทั่งเข้าสู่ยุคที่มนุษย์ต้องเผชิญกับมลพิษจากสภาวะแวดล้อมที่ไม่สามารถคาดการณ์ได้ อาทิ ประชากรที่สูงขึ้น การคมนาคม การก่อสร้าง อุตสาหกรรมขนาดย่อมถึงอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ เกษตรกรรมยุคการตัดแต่ง พันธุกรรม การใช้สารเคมีเพื่อผลผลิตที่สูงขึ้น อาหารปนเปื้อนต่าง ๆ ปัจจัยเหล่านี้ทำให้ผู้บริโภคได้รับผลกระทบจากอาหารและเครื่องดื่มที่ไม่สะอาดปลอดภัย ไม่เหมาะสมกับความต้องการของร่างกาย

จากกระแสรักสุขภาพของผู้บริโภคที่เพิ่มขึ้นทุกวัน ผู้บริโภคส่วนใหญ่จึงใส่ใจกับการเลือกบริโภคอาหารดีมีคุณภาพมีประโยชน์ สินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้เป็นทางเลือกที่นิยมบริโภคมากที่สุดเพราะสามารถเลือกสรรได้หลากหลายในท้องตลาด สินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้จึงถูกพัฒนาไปหลายรูปแบบเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคประกอบกับการพัฒนาสินค้าใหม่เข้าสู่ตลาดควบคู่กับการจัดกิจกรรมส่งเสริมการตลาดในทุกช่องทาง ส่งผลให้ตลาดเครื่องดื่มน้ำผลไม้มีการขยายไม่หยุดเห็นได้จากแนวโน้มมูลค่าของตลาดตั้งแต่ปี พ.ศ.2558 ตลาดมีมูลค่า 14,513 ล้านบาท เรื่อยมาถึงปี พ.ศ. 2561 ตลาดมีมูลค่าเพิ่มขึ้นเป็น 15,039 ล้านบาท และยังคงมีแนวโน้มการเติบโตขึ้นเรื่อย ๆ คาดการณ์ ปี พ.ศ. 2563 จะมีมูลค่าสูงถึง 17,798 ล้านบาท เฉลี่ยแล้วคนไทยบริโภคน้ำผลไม้ 4 ลิตรต่อคนต่อปี<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> สุนิษฐา เศรษฐีธร, “รายงานตลาดอาหารในประเทศไทย : ตลาดน้ำผลไม้พร้อมดื่มในประเทศไทย,” สืบค้นเมื่อวันที่ 15 ธันวาคม 2561, จาก <http://fic.nfi.or.th/MarketOverviewDomesticDetail.php>

ขณะเดียวกันการบริโภคน้ำผลไม้มีขอดีเพิ่มขึ้นทั่วโลก เนื่องจากเป็นที่ทราบกันดีว่า เครื่องดื่มน้ำผลไม้ไม่เพียงช่วยดับกระหายแต่ยังอุดมไปด้วยวิตามินตามธรรมชาติที่มีประโยชน์ มีสารจำเป็นต่อร่างกายจึงถูกนำมาเป็นวัตถุดิบในกระบวนการผลิตเครื่องดื่ม เพราะประเทศไทย มีผลไม้จำนวนมากและหลากหลายทำให้วัตถุดิบสามารถหาง่ายในท้องถิ่น กรรมวิธีในการผลิตที่ไม่ยุ่งยาก อุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ไม่ต้องใช้เทคโนโลยีมาก ยิ่งทำให้ต้นทุนในการผลิตต่ำและยิ่งขายได้ในราคาถูกจึงทำให้มีผู้ประกอบการแบบที่เป็นทั้งโรงงานผลิตนำสินค้าออกจำหน่ายเอง หรือการรับจ้างผลิตสินค้าในปริมาณมาก ที่เรียกว่า Original Equipment Manufacturer : OEM กล่าวคือ โรงงานรับจ้างผลิตสินค้าให้กับผู้ประกอบการซึ่งเป็นผู้ว่าจ้างผลิตที่ต้องการขายสินค้าในยี่ห้อของตนเอง โดยโรงงานประเภทนี้จะรับจ้างผลิตสินค้าโดยอาจเป็นสูตรของผู้ว่าจ้างผลิตหรือสูตรของโรงงาน อาจใช้กระบวนการผลิตทั้งหมดของโรงงานตั้งแต่การผลิต การบรรจุ การติดฉลาก ไปจนถึงการขนส่งถึงสถานที่จำหน่ายเลยก็ได้ ขึ้นอยู่กับข้อตกลงระหว่างผู้ผลิตและผู้ว่าจ้างผลิต ในทางกลับกันการผลิตในลักษณะนี้ทำให้ผู้บริโภครอคอยอยู่ในสถานการณ์ไม่ทราบภาวะตลาดและความจริงเกี่ยวกับสินค้าราคาถูก โดยเฉพาะในอุตสาหกรรมการผลิตที่แต่ละครั้งต้องทำในปริมาณมาก หรือเรียกว่า Mass Product เพื่อให้ต้นทุนเฉลี่ยต่อหน่วยสินค้าลดลง ต้นทุนคงที่ (Fix Cost) สามารถควบคุมได้ง่ายขึ้นเหมาะกับสินค้าบริโภคแบบซื้อง่ายขายคล่อง ในทางธุรกิจยิ่งขายมากยิ่งต้นทุนเร็วและได้กำไรมากแต่โอกาสที่สินค้าเหล่านั้นจะขายไม่ออกเพราะคู่แข่งเยอะหรือสินค้าหมดอายุจนต้องนำมาขายตัดราคาก็มีมากขึ้นเช่นกัน

ในทางโภชนาการน้ำผลไม้สดยังผ่านกรรมวิธียิ่งน้อยเท่าไรยิ่งให้คุณค่าทางโภชนาการมากเท่านั้น แต่เพื่อยืดอายุให้สามารถเก็บรักษาน้ำผลไม้ให้นานขึ้นจึงจำเป็นต้องเติมสารอาหารต่าง ๆ ด้วยการแต่งรสชาติและสีสันทัดให้ดูน่าดื่ม ซึ่งผู้ประกอบการมักระบุเกี่ยวกับสารที่เติมลงไปว่าส่งผลต่อการทำงานของร่างกายในทางที่ดี เช่น มีเกลือแร่ช่วยทดแทนการเสียเหงื่อ มีวิตามินช่วยให้ผิวพรรณสดใส มีไฟเบอร์ช่วยระบบการเผาผลาญช่วยระบบขับถ่ายของร่างกาย โดยการกล่าวอ้างเช่นนั้นผู้ประกอบการไม่ได้คำนึงเลยว่าสารเหล่านั้นหากได้รับเป็นเวลานาน จะทำให้ร่างกายได้รับคุณค่าทางโภชนาการที่ไม่เหมาะสม หากพิจารณาส่วนประกอบที่แสดงอยู่บนสินค้า จะเห็นได้ว่าคุณสมบัติที่กล่าวอ้างว่าสามารถช่วยรักษาหรือบรรเทาโรคได้ โดยเฉพาะที่มีคุณสมบัติในการต้านอนุมูลอิสระ เช่น วิตามินซี วิตามินอี คอลลาเจน ไนอะซิน นั้นปราศจากเอกสารอ้างอิงทางวิชาการหรือเอกสารทางวิทยาศาสตร์สนับสนุน อาจทำให้เกิดความผิดพลาด โดยเฉพาะกับผู้บริโภคพิเศษประเภทผู้ป่วย เด็ก คนชรา หญิงตั้งครรภ์ บุคคลเหล่านี้มีภูมิคุ้มกันต่ำกว่าคนปกติทั่วไปไม่เพียงแต่อาจเกิดอาการปวดท้อง ท้องเสีย อาเจียน แต่อาจรุนแรงถึงชีวิตได้ ทั้งนี้มาจากปัจจัยหลาย ๆ ประการประกอบกัน เช่น วัตถุดิบซึ่งเป็นพืชผลทางการเกษตรมีสารเคมี

สะสมมากเกินไปหรือผลไม้ที่ใกล้เน่าเสียแล้วนำไปผลิตรวมกับผลไม้จำนวนมากทำให้จุลินทรีย์ในเครื่องดื่มนั้นเพิ่มขึ้น โดยที่ผู้บริโภคก็ไม่สามารถทราบได้ว่ามีผลไม้เน่าเสียรวมอยู่ด้วย แม้ว่าการล้างผลไม้ก่อนนำไปผลิตจะช่วยลดปริมาณจุลินทรีย์ได้และเมื่อผ่านความร้อนหรือกระบวนการผลิตอื่นก็สามารถจำกัดและทำลายจุลินทรีย์ได้อีก แต่ทั้งนี้ผลไม้บางชนิดไม่สามารถใช้ความร้อนสูงได้เพราะจะทำให้รสชาติ สี และลักษณะเนื้อของผลไม้ที่ผสมเปลี่ยนไป จุลินทรีย์เหล่านั้นยังคงอยู่และอาจลงไปรวมปนเปื้อนกับอุปกรณ์ภาชนะบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ซึ่งไม่ได้ผ่านการฆ่าเชื้อมาอย่างเพียงพอ รวมถึงกระบวนการผลิตอื่น ๆ ที่ไม่ถูกสุขลักษณะ การเก็บรักษาในอุณหภูมิที่ไม่เหมาะสม ขาดการควบคุมคุณภาพ ไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 356) พ.ศ.2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเกี่ยวกับคุณภาพหรือมาตรฐานที่กำหนดไว้

ตามที่กล่าวมาข้างต้นเมื่อเครื่องดื่มน้ำผลไม้กลายเป็นสินค้าที่ไม่สามารถเชื่อมั่นได้เต็มร้อยว่ามีความปลอดภัย สินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้จากก่อให้เกิดความเสียหายต่อชีวิตและร่างกายของผู้บริโภคได้ ในอดีตประเทศไทยประสบปัญหาความไม่ปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง เห็นได้จากรายงานสถานการณ์ด้านความปลอดภัยของอาหารและการคุ้มครองผู้บริโภคจากมูลนิธิเพื่อผู้บริโภคและเครือข่ายเตือนภัยสารเคมีกำจัดศัตรูพืช (Thai-PAN) ในปี พ.ศ. 2559 พบว่าพืชผักและผลไม้ที่ได้รับตรารับรองมาตรฐาน Q<sup>2</sup> มีปริมาณสารตกค้างจากเคมีกำจัดศัตรูพืชชนิดดูดซึมเข้าไปในเนื้อเยื่อของผักผลไม้และไม่สามารถขจัดออกด้วยการล้างได้ มากที่สุดถึง 57.1% และเกินมาตรฐานค่าปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limits : MRL) มากถึง 25%<sup>3</sup> ซึ่งมากขึ้นจากปี พ.ศ. 2555 ที่เดิมพบเพียง 20 ชนิด มาเป็น 66 ชนิด เป็นการสะท้อนถึงประสิทธิภาพของระบบเฝ้าระวังความปลอดภัยผักผลไม้เพื่อการบริโภคซึ่งเป็นวัตถุประสงค์หลักในการผลิตเครื่องดื่มน้ำผลไม้ที่ต้องมีการปรับปรุงเพื่อยกระดับความปลอดภัยให้ผู้บริโภคทั่วประเทศ

เบื้องต้นพบว่าแต่ละประเทศได้มีบทบัญญัติเฉพาะเกี่ยวกับความรับผิดชอบในความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัยอยู่ในกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค แต่ประเทศไทยบัญญัติกฎหมายเฉพาะแยกออกมาจากกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค กล่าวคือ ประเทศไทยมีมาตรการดูแลสิทธิที่จะได้รับความปลอดภัยจากการใช้สินค้าของผู้บริโภค เช่น กฎหมายอาหาร กฎหมายยา ซึ่งกฎหมาย

<sup>2</sup> เครื่องหมายรับรอง Q หมายถึง เครื่องหมายรับรองที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ประกาศใช้เพื่อแสดงถึงการให้การรับรองสินค้าเกษตรและอาหารว่าเป็นไปตามมาตรฐานที่ประกาศโดยหรือได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติในด้านความปลอดภัยอาหาร (food safety) และด้านคุณภาพที่จำเป็น (essential quality)

<sup>3</sup> ปกรชล อุทัยพิชญ์, “เปิดผลตรวจผัก-ผลไม้ ซีตร้า Q แชมป์สารเคมีตกค้างมากที่สุด – ผักด็อกเตอร์เกินค่ามาตรฐานซ้ำซากติดต่อกัน 3 ปี,” สืบค้นเมื่อวันที่ 15 ต.ค. 2561, จาก <https://thaipublica.org>



มุ่งเน้นที่มาตรฐานทางเทคนิคเฉพาะสินค้า เฉพาะอย่าง เฉพาะชนิด มาตรการในการกำกับดูแลความปลอดภัยของสินค้าที่มีอยู่เป็นรายๆ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 แก้ไขเพิ่มเติมโดยฉบับที่ 3 พ.ศ. 2556 โดยกฎหมายกำหนดหน้าที่ให้ผู้ประกอบการเป็นฝ่ายทดสอบหรือพิสูจน์สินค้าที่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค<sup>4</sup> และกำหนดให้คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคมีอำนาจหน้าที่ในการดำเนินการเกี่ยวกับสินค้าที่อาจเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค โดยสามารถสั่งให้ผู้ประกอบการห้ามขาย เรียกคืน จัดเก็บ แก้ไข เปลี่ยนแปลง ชดใช้ราคา ปรับปรุงสินค้า ให้ทำลายสินค้าให้ปิดประกาศแจ้งข้อมูลเตือนข่าวสารที่เป็นอันตรายของสินค้าเพื่อให้ผู้บริโภคทราบเกี่ยวกับการดำเนินการต่าง ๆ ตามที่กฎหมายกำหนด<sup>5</sup> จะเห็นว่ามาตรการที่เกี่ยวกับสินค้าไม่ปลอดภัยยังไม่เพียงพอ เนื่องจากขาดรายละเอียดเกี่ยวกับการกำหนดหน้าที่ของผู้ประกอบธุรกิจในการกำกับดูแลความปลอดภัยของสินค้าหลังจากที่มีการนำสินค้าออกวางจำหน่ายหรือขายต่อแก่ผู้ประกอบการรายอื่น และไม่มีแนวทางในการดำเนินงานของพนักงานเจ้าหน้าที่ตามกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคในการตรวจสอบและเก็บสินค้าจากท้องตลาด รวมถึงมาตรา 36 วรรคสี่ตามคำนิยามของคำว่า “สินค้าที่อาจเป็นอันตราย” หมายถึง สินค้าที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อชีวิต ร่างกาย สุขภาพ อนามัย หรือจิตใจของผู้บริโภคนั้นมีความหมายที่ไม่ชัดเจนและไม่มีหลักเกณฑ์ที่แน่นอนซึ่งอาจก่อให้เกิดปัญหาต่อผู้ประกอบการหรือหน่วยงานที่ต้องบังคับใช้กฎหมาย การไม่ได้กำหนดว่าสินค้าที่ปลอดภัยจะต้องมีลักษณะอย่างไรจึงจะเรียกได้ว่าปลอดภัยเพียงพอสำหรับผู้บริโภคเนื่องจากสินค้าทุกประเภทมีความเสี่ยงหรือโอกาสที่อาจจะก่อให้เกิดอันตรายได้ทั้งสิ้น

ทั้งนี้สิ่งที่ควรคำนึงถึงอันดับแรกเมื่อเกิดความเสียหายขึ้นคือความเป็นธรรมที่ผู้บริโภคควรได้รับ ตามพระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551 และพระราชบัญญัติวิธีพิจารณาคดีผู้บริโภค พ.ศ. 2551 เป็นกฎหมายที่ใช้บังคับเมื่อผู้ได้รับความเสียหายจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัยนั้นฟ้องร้องคดีและเรียกค่าเสียหายขอเยียวยาความเสียหายที่เกิดขึ้นระหว่างผู้บริโภคกับผู้ประกอบธุรกิจแล้วเท่านั้น ซึ่งในข้อเท็จจริงคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคมีการออกคำสั่งห้ามขายสินค้าแต่ไม่เคยมีการใช้มาตรการเรียกคืนสินค้าและไม่มีหลักเกณฑ์หรือทางแนวปฏิบัติที่ชัดเจนเกี่ยวกับการออกคำสั่งให้ผู้ประกอบธุรกิจเรียกคืนสินค้า

ค่าเสียหายเป็นอีกประเด็นสำคัญที่ควรมีการบัญญัติไว้อย่างชัดเจนเพื่อไม่ให้เกิดข้อถกเถียงในภายหลังว่าควรใช้เกณฑ์ใดพิจารณาตัดสินค่าเสียหายว่าควรชดใช้มากน้อยเพียงใด หรือควรมีการกำหนดค่าเสียหายสูงสุดที่สามารถเรียกร้องได้ไว้หรือไม่ เพราะในบางกรณีค่าเสียหายที่

<sup>4</sup> มาตรา 36 วรรค 1

<sup>5</sup> พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค ฉบับที่ 3 ปี 2556 มาตรา 36 วรรค 2



เกิดขึ้นอาจมีมากเกินไปจนทำให้ผู้ประกอบการต้องเลิกกิจการในที่สุด ดังนั้นควรกำหนดอัตราค่าเสียหายสูงสุดที่ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบไว้ให้ชัดเจนขึ้น

จะเห็นได้ว่ากฎหมายไทยมีลักษณะของการบัญญัติตามแนวทางดั้งเดิม (Old Approach) กล่าวคือ ประการแรกมีลักษณะเป็นกฎหมายเฉพาะเรื่องที่กำหนดมาตรฐานทางเทคนิคแต่ละชนิด เรียกว่า Vertical legislations ซึ่งไม่ได้ครอบคลุมสินค้าทั้งหมดที่วางจำหน่ายแต่มุ่งเน้นกำหนดเงื่อนไขของสินค้าก่อนนำสินค้าออกวางจำหน่าย เช่นว่าผู้ประกอบการจะต้องทำตามเงื่อนไขที่กฎหมายกำหนดไว้จึงจะได้รับใบอนุญาตให้ผลิตหรือวางจำหน่ายสินค้าในตลาดได้ แต่หลังจากผู้ประกอบการได้รับใบอนุญาตไปแล้วกฎหมายไม่ได้กำหนดหน้าที่ของผู้ประกอบการในเรื่องนี้ไว้ว่าต้องมีมาตรการภายหลังการวางจำหน่ายสินค้าในตลาดอย่างไรเพื่อกำกับดูแลความปลอดภัยสินค้าโดยผู้ประกอบการต้องดูแลสินค้าของตนเองตามความสมัครใจและไม่มีกฎหมายที่กำหนดเป็นหลักการทั่วไปว่าสินค้าที่ปลอดภัยเท่านั้นจึงจะนำออกวางตลาดได้ ดังนั้นการกำกับดูแลความปลอดภัยของสินค้าจึงไม่มีประสิทธิภาพเท่าที่ควรหรือหากสินค้ามีเทคโนโลยีใหม่เกิดขึ้นที่ดีกว่ามาตรฐานในกฎหมายหากผู้ประกอบการนำสินค้าเหล่านี้ออกสู่ตลาดก็เสี่ยงต่อการผิดกฎหมายกลายเป็นอุปสรรคในการพัฒนาอีกเช่นกัน<sup>6</sup>

จากการศึกษากฎหมายต่างประเทศ อาทิ สหภาพยุโรปได้วางหลักการว่าด้วยความปลอดภัยของสินค้า คือ Directive 2001/95/EC on General Product Safety : GPSD เป็นกฎหมายทั่วไปครอบคลุมสินค้าทุกชนิด<sup>7</sup> และยังมี EU Directive 85/374/EEC เกี่ยวกับความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคสำหรับสินค้าที่ไม่ปลอดภัยและการจ่ายค่าชดเชยที่เป็นผลมาจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัยของสหภาพยุโรป<sup>8</sup> เพื่อให้มาตรฐานการคุ้มครองผู้บริโภคในประเทศสมาชิกมีมาตรฐานเป็นอย่างเดียวกันและมีความร่วมมือในการกำกับดูแลความปลอดภัยของสินค้าเพื่อประโยชน์ในการคุ้มครองผู้บริโภคอย่างเดียวกัน ดังนั้นสินค้าที่มาจากประเทศที่มีมาตรฐานการคุ้มครองผู้บริโภคที่ต่ำกว่าก็อาจวางจำหน่ายในตลาดสหภาพยุโรปไม่ได้ และด้วยหลักการนี้ทำให้ประเทศสมาชิกใดประเทศหนึ่งต้องไม่ถูกกีดกันเมื่อมีการส่งออกไปขายในประเทศสมาชิกด้วยกัน

<sup>6</sup> รองศาสตราจารย์ ดร.อนันต์ จันทโรภากร, “รายงานการสัมมนาจับฟังความคิดเห็นผลการวิจัย,” ในการประชุมโครงการจัดจ้างที่ปรึกษาเพื่อพัฒนาและปรับปรุงกฎหมาย Product Safety, จัดโดยคณะนิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, (กรุงเทพมหานคร: ม.ป.พ, 2556), น.218-219.

<sup>7</sup> จริชญา แก้วจงประสิทธิ์, “แนวทางในการมีกฎหมายกำกับดูแลความปลอดภัยของสินค้าในอาเซียน : เปรียบเทียบสหภาพยุโรป,” วารสารบัณฑิตศึกษานิติศาสตร์, เล่มที่ 4, ปีที่ 11, น.33, (2561)

<sup>8</sup> Case-law of the Court of Justice, “Case C-495/10,” สืบค้นเมื่อวันที่ 10 พ.ย. 2561, จาก <http://curia.europa.eu/juris>

สำหรับประเทศสหรัฐอเมริกา มีกฎหมาย Food Safety Modernization Act (FSMA) เพื่อกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร ส่วนในเรื่องมาตรฐานความปลอดภัยของสินค้า Product Safety มีกฎหมาย The Consumer Product Safety Act 1972 (CPSA) และแก้ไขเพิ่มเติมโดย Consumer Product Safety Improvement Act 2008 (CPSIA) และโดยผลของ CPSA ทำให้มีการจัดตั้ง Consumer Product Safety Commission (CPSC) ขึ้นมาเพื่อกำกับดูแลความปลอดภัยของสินค้า โดยมีหน้าที่หลักในการคุ้มครองผู้บริโภคจากความเสียหายที่ไม่สมควรเกิดขึ้นจากสินค้าที่อาจไม่ปลอดภัย ซึ่งอำนาจของ CPSC ในการกำกับดูแลความปลอดภัยของสินค้านั้นครอบคลุมไปถึง ผู้ผลิต (Manufacturers) ผู้จัดจำหน่าย (Distributors) ผู้ค้าปลีก (Retailers) และผู้นำเข้า (Importers) โดยไม่คำนึงถึงว่าบุคคลดังกล่าวนี้จะมีขนาด จำนวนลูกจ้าง หรือรายได้ทางธุรกิจจาก

สินค้าเป็นจำนวนเท่าใดและกฎหมายยังกำหนดหน้าที่ของผู้ผลิตและผู้จำหน่ายให้มีหน้าที่ในการดูแลความปลอดภัยของสินค้าที่ตนผลิตก่อนออกจำหน่ายและเมื่อวางจำหน่ายสินค้าแล้ว รวมถึงมีบทบัญญัติกำหนดบทบาทหน้าที่ของหน่วยงานของรัฐไว้อย่างชัดเจน<sup>9</sup>

เนื่องจากความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นเรื่องสำคัญอันดับแรก ดังนั้นสินค้าที่จำหน่ายสู่ตลาดต้องมีความปลอดภัยสูงสุด ทำให้ผู้วิจัยตระหนักถึงเรื่องคิมน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรมที่อาจมีอันตรายแฝงในตัวสินค้า ซึ่งภาครัฐไม่ได้วางมาตรการบังคับใช้กับผู้ผลิต ผู้ประกอบการ และผู้จัดจำหน่ายสินค้าประเภทเครื่องดื่มน้ำผลไม้จากภาคอุตสาหกรรมทั้งกระบวนการผลิตและการจำหน่ายอย่างเคร่งครัดมากพอ การกำหนดราคาขายประกอบกับกฎหมายที่บังคับใช้ยังไม่มีความสมดุลกันมากพอที่จะคุ้มครองผู้บริโภคจากการแข่งขันทางการตลาดของผู้ประกอบการ กล่าวคือ ไม่คำนึงถึงผลกระทบต่อผู้บริโภคเป็นหลัก แม้ว่าจะมีหน่วยงานต่าง ๆ เข้าควบคุมผู้ประกอบการธุรกิจทั้งหลายแต่ก็ยังขาดความเป็นสากล

หากอุตสาหกรรมสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้เน้นเรื่องความปลอดภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภค ความปลอดภัยของสินค้าจะสามารถรองรับเป้าหมายทางสังคมและสามารถเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจได้และนำมาเป็นจุดขายของสินค้าประเภทเครื่องดื่มได้เป็นอย่างดี ดังนั้นผู้วิจัยจึงมุ่งศึกษา กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคและกฎหมายความรับผิดชอบต่อสินค้าที่ไม่ปลอดภัยของสหภาพยุโรปตาม Product Safety Directive และสหรัฐอเมริกาตาม Product Safety Commission เกี่ยวกับหลักความปลอดภัยของสินค้าในการควบคุมดูแลผู้ประกอบการธุรกิจและการปกป้องคุ้มครองผู้บริโภค เพื่อเสนอแนะแนวทางในบริบทของกฎหมาย หลักการมาตรฐานต่าง ๆ เพื่อจัดทำข้อเสนอแนะเชิงนโยบายต่อไปในการพัฒนาระบบความปลอดภัยของสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรม

<sup>9</sup> รองศาสตราจารย์ ดร.อนันต์ จันทโรภากร, *อ้างแล้ว เจริญธรรมที่ 6.*

## 1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาความเป็นมาของปัญหาเกี่ยวกับมาตรฐานความปลอดภัยของสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรม
2. เพื่อศึกษาถึงหลักการทั่วไปเกี่ยวกับมาตรฐานความปลอดภัยของสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรม
3. เพื่อศึกษาถึงหลักเกณฑ์ตามกฎหมายไทยและกฎหมายต่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานความปลอดภัยของสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรม
4. เพื่อศึกษาปัญหาและวิเคราะห์ปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับหลักเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรมของประเทศไทย
5. เพื่อเสนอแนะแนวทางแก้ไขปัญหาลึกเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคจากสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรมให้สามารถนำไปใช้พัฒนาด้านกฎหมายต่อไปได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสม

## 1.3 สมมติฐานในการศึกษา

แม้ว่าประเทศไทยจะมีกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้รับความปลอดภัยจากการใช้สินค้าและให้ได้รับการเยียวยาและชดเชยค่าเสียหายจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย มุ่งหมายดูแลสวัสดิภาพของประชาชนเป็นสำคัญ แต่มาตรการเพื่อความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภคสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรมยังไม่มีหลักการทั่วไปเกี่ยวกับมาตรฐานความปลอดภัยใช้บังคับเพื่ออุดช่องว่างของกฎหมาย ไม่มีมาตรการเรียกคืนสินค้าหรือออกคำสั่งให้ผู้ประกอบการเรียกคืนสินค้า ซึ่งถือเป็นมาตรการขั้นต้นในการคุ้มครองผู้บริโภคที่ครอบคลุมปัญหาที่เกิดแก่ผู้บริโภคและเนื่องจากผู้ประกอบการและผู้บริโภคมีผลประโยชน์ในทิศทางตรงกันข้าม ทำให้ผู้เสียหายต้องแบกรับภาระการพิสูจน์ที่มากเกินไป

กฎหมาย Product Safety ของสหภาพยุโรปและสหรัฐอเมริกาจึงมีความสนใจที่จะนำมาศึกษา เนื่องจากมาตรฐานความปลอดภัยเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคของทั้ง 2 ประเทศนี้ช่วยรักษาคุณภาพระหว่างเป้าหมายทางเศรษฐกิจและเป้าหมายทางสังคมได้อย่างดี ดังนั้นกฎหมาย Product Liability ของไทยจึงควรต้องมีการแก้ไขปรับปรุงกฎหมายบางประการให้มีความเหมาะสมและทันสมัยมากขึ้น รวมถึงต้องให้ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประโยชน์และโทษจากเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรมแก่ผู้บริโภคอย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพประสิทธิผล

#### 1.4 ขอบเขตของการวิจัย

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้มีขอบเขตการศึกษาวิจัยในเรื่องมาตรการทางกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคเกี่ยวกับมาตรฐานความปลอดภัยของสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรมที่จำหน่ายไปแล้วอาจก่อให้เกิดความไม่ปลอดภัยแก่ผู้บริโภคในประเทศไทย ซึ่งจะศึกษาเฉพาะการบังคับใช้กฎหมายและขั้นตอนการเรียกร้องเพื่อได้รับการเยียวยาความเสียหาย การพิจารณาพิสูจน์ของผู้เสียหาย และการโต้แย้งระหว่างผู้ประกอบการในฐานะลูกหนี้ร่วม โดยวิเคราะห์จากพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 พระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2535 พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 และที่แก้ไขเพิ่มเติม ฉบับที่ 3 พ.ศ. 2556 ประกอบกับพระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551 ควบคู่กับพระราชบัญญัติวิธีพิจารณาคดีผู้บริโภค พ.ศ. 2551 รวมทั้งประกาศคำสั่งต่าง ๆ ของคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข รวมไปถึงกฎหมายของสหภาพยุโรป และกฎหมายของประเทศสหรัฐอเมริกา เพื่อศึกษาวิเคราะห์หาความแตกต่างนำมาอุดช่องว่างของกฎหมายเฉพาะอย่างเฉพาะชนิด และเสนอแนะหลักการเชิงนโยบายให้เกิดความสอดคล้องกับสภาพสังคมและเพิ่มความเป็นธรรมให้ทุกฝ่ายต่อไป

#### 1.5 วิธีดำเนินการวิจัย

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ใช้วิธีดำเนินการศึกษาในรูปแบบเอกสาร (Documentary Research) โดยค้นคว้ารวบรวมข้อมูลจากตำรากฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับ รวมทั้งประกาศที่เกี่ยวข้อง บทความทางวิชาการ การสัมมนา รายงานการวิจัย วารสาร รวมถึงข้อมูลสารสนเทศทั้งในประเทศและต่างประเทศ เพื่อนำข้อมูลมาศึกษาวิเคราะห์ในเชิงคุณภาพ

#### 1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เพื่อทราบถึงที่มา แนวคิด ของมาตรฐานความปลอดภัยของสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรม
2. เพื่อทราบถึงความหมาย หลักการทั่วไป มาตรการในการป้องกัน เงื่อนไขความรับผิดชอบที่เกิดขึ้นจากสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรมที่ไม่ปลอดภัย
3. เพื่อทราบถึงความคล้ายและความแตกต่างของหลักเกณฑ์ตามกฎหมายไทยและกฎหมายต่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานความปลอดภัยของสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรม

4. เพื่อทราบถึงปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคจากสินค้าเครื่องสำอางค์ผลไม้ภาคอุตสาหกรรม
5. เพื่อทราบถึงแนวทางที่ควรนำไปใช้แก้ไขปัญหาลูกค้าเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคจากสินค้าเครื่องสำอางค์ผลไม้ภาคอุตสาหกรรมที่ไม่ปลอดภัยอย่างเหมาะสม



## บทที่ 2

### หลักการทั่วไปเกี่ยวกับมาตรฐานความปลอดภัย ของเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรม

“เครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรม” ถูกพัฒนาด้วยเทคโนโลยีที่ซับซ้อนขึ้นเรื่อย ๆ โดยเชื่อว่าสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้มีคุณค่าทางโภชนาการที่สูงกว่าสามารถทดแทนผักผลไม้สดจริงได้ และเชื่อว่าการดื่มน้ำผักผลไม้ร่างกายสามารถดูดซึมวิตามินจากผักผลไม้ได้มากกว่าการกินโดยตรง แต่ไม่สามารถยืนยันได้ว่าร้อยละเปอร์เซ็นต์และยังคงสงสัยว่าอยู่ในปริมาณที่ควรบริโภคนั้นเหมาะสมหรือไม่ สรรพคุณที่ถูกกล่าวอ้างบนฉลากโภชนาการนั้นมีประโยชน์จริงหรือแฝงด้วยโทษทางสุขภาพบางประการ รวมถึงกระบวนการก่อนที่สินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้จะถึงมือผู้บริโภคนั้นมีมาตรฐานความปลอดภัยควบคุมดูแลเพียงพอหรือไม่ หน่วยงานที่มีหน้าที่ดูแลตรวจสอบเครื่องดื่มน้ำผลไม้สามารถให้ความคุ้มครองผู้บริโภคได้เพียงใด

ผู้วิจัยจึงได้ทำการศึกษาความหมายและจัดแบ่งประเภทของสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ ต่อมาจะศึกษาหลักมาตรฐานความปลอดภัยเกี่ยวกับสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรม การให้ข้อมูลทางโภชนาการแก่ผู้บริโภค รวมถึงหลักความรับผิดชอบโดยเคร่งครัด หลักความรับผิดชอบต่อละเมิดและทางสัญญา และสุดท้ายจะศึกษาถึงผู้ที่มีอำนาจหน้าที่ในการกำกับดูแลมาตรฐานความปลอดภัยของสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรม

#### 2.1 ความหมายของสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรม

ตามความหมายของคำว่าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ต้องแยกพิจารณาออกเป็น 2 ส่วน คือ ความหมายของคำว่าเครื่องดื่ม และความหมายของคำว่าน้ำผลไม้ ดังนี้

##### 2.2.1 ความหมายของเครื่องดื่ม

ในความเข้าใจทั่วไปของผู้บริโภค “เครื่องดื่ม” เป็นอาหารประเภทหนึ่งมีลักษณะเป็นของเหลวช่วยลดความกระหายให้ความสดชื่นขจัดความอ่อนเพลียและชดเชยปริมาณน้ำที่ร่างกายสูญเสียไป มีคุณค่าทางโภชนาการที่มีประโยชน์มีส่วนประกอบหลัก คือ น้ำ มีสารให้ความหวานคือ น้ำเชื่อม หรือน้ำตาล แต่งสีและสารให้กลิ่นรส



เครื่องดื่มนั้นในปัจจุบันมีหลายประเภท บางประเภทดื่มแล้วได้คุณค่าทางโภชนาการบางประเภทดื่มแล้วไปกระตุ้นระบบประสาทและบางประเภทดื่มเพื่อให้หายจากความกระหาย กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข จึงได้จัดแบ่งประเภทของเครื่องดื่มตามส่วนประกอบหลัก ซึ่งสามารถจำแนกได้ 7 ประเภท<sup>1</sup> ดังนี้

ประเภท “ผลไม้” มีทั้งสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้สด สินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้บรรจุกระป๋อง ขวด ก่อ่ง สามารถเก็บไว้ได้นาน การดื่มน้ำผลไม้จะได้ทั้งวิตามินและแร่ธาตุ ขึ้นกับส่วนประกอบของสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ว่ามีอัตราส่วนของสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้สดมากน้อยเพียงใด

ประเภทน้ำ “นม” และเครื่องดื่มที่ใช้นมเป็นหลัก จะได้สารอาหารที่สำคัญ เช่น โปรตีน วิตามิน และแร่ธาตุ ซึ่งเหมาะสำหรับบุคคลทุกเพศทุกวัย

ประเภทเครื่องดื่ม “สมุนไพร” นอกจากจะได้คุณค่าทางโภชนาการแล้ว ยังทำให้สดชื่น อีกด้วย

ประเภท “น้ำชา กาแฟ” เป็นเครื่องดื่มที่นิยมดื่มกันเป็นอาหารว่าง คุณสมบัติเด่น คือ มีสารคาเฟอีน เป็นสารที่มีฤทธิ์กระตุ้นให้ผู้ดื่มรู้สึกกระปรี้กระเปร่า แต่ถ้าวางกายได้รับมากเกินไป จะทำให้มีอาการกระวนกระวาย ตื่นเต้นง่าย ประสาทไหว หงุดหงิด ใจสั่น นอนไม่หลับ กระตุ้นการหลั่งของกรดเกลือในกระเพาะอาหาร ฉะนั้นผู้ที่มีการดื่มน้ำชา กาแฟมากเกินไป หรือมีแผลในกระเพาะอาหาร จึงไม่ควรดื่มน้ำชา กาแฟเข้มข้น

ประเภท “น้ำหวาน น้ำอัดลม” โดยทั่วไปมีส่วนประกอบของน้ำตาล สารแต่งสี แต่งรส สารวัตถุกันเสีย ถ้าเป็นน้ำอัดลมจะมีกรดคาร์บอนไดออกไซด์ คุณค่าของเครื่องดื่มชนิดนี้มักจะทำให้พลังงานเป็นส่วนใหญ่

เครื่องดื่ม “แอลกอฮอล์” ได้แก่ เหล้า เบียร์ ไวน์ วิสกี้ เครื่องดื่มประเภทนี้ไม่ควรดื่มในปริมาณมาก เพราะจะทำให้ติดได้ และควบคุมสติไม่ได้

เครื่องดื่ม “ชูกำลัง” นิยมดื่มโดยเฉพาะผู้ที่ต้องใช้แรงงาน เครื่องดื่มชูกำลัง 1 ขวด ให้พลังงานแก่ร่างกายเพียง 8 แคลอรี (Calorie) และยังมีคาเฟอีนซึ่งมีผลกระตุ้นระบบประสาท

อีกทั้งตามพระราชบัญญัติพิกัดอัตราภาษีสรรพสามิต พ.ศ. 2527 เรื่องลักษณะสินค้าได้ให้ความหมายของคำว่า “เครื่องดื่ม” คือ สิ่งซึ่งตามปกติใช้เป็นเครื่องดื่มได้โดยไม่ต้องเจือปนและไม่มิแอลกอฮอล์ โดยจะมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์อยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม โดยบรรจุในภาชนะและฉีก

<sup>1</sup> กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, “เครื่องดื่ม,” สืบค้นข้อมูลเมื่อวันที่ 11 พ.ย. 2561, จาก

ไว้ เช่น น้ำแร่ น้ำหวาน สิ้นค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ น้ำพีชผัก และน้ำโซดา เป็นต้น..." และให้ความสำคัญรวมถึงเครื่องที่ทำหรือบรรจุหรือได้จากเครื่องขายเครื่องดื่มไม่ว่าจะด้วยวิธีใด ถ้อยคำที่ว่า สิ่งซึ่งตามปกติใช้เป็เครื่องดื่มได้โดยไม่ต้องเจือปน แสดงว่าสิ่งที่จะเป็นเครื่องดื่มจะต้องเป็นสิ่งซึ่งตามสภาพสามารถใช้ดื่มได้ทันทีโดยไม่ต้องเจือปนกับสิ่งอื่น เช่น น้ำหวานหรือสิ้นค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ โดยทั่วไป แต่ถ้าเป็นน้ำหวานเข้มข้นโดยทั่วไปแล้วจะไม่ใช่ดื่มในสภาพที่ยังเป็นน้ำหวานเข้มข้น (Syrup) อยู่ แต่จะต้องนำไปผสมกับน้ำให้เจือจางลงก่อน จึงไม่ถือเป็นสิ้นค้าเครื่องดื่ม<sup>2</sup>

### 2.2.2 ความหมายของน้ำผลไม้

เป็นที่ทราบกันดีว่าน้ำผลไม้มีคุณค่าทางโภชนาการสูงมีประโยชน์ต่อร่างกาย และเป็นเครื่องดื่มที่มีเส้นใยจากผลไม้ช่วยระบบขับถ่าย น้ำผลไม้เป็นของเหลวที่ได้จากการสกัดผลไม้ในส่วนที่สามารถบริโภคได้โดยวิธีบีบ คั้น หรืออื่น ๆ โดยทั่วไปน้ำผลไม้ที่ได้จะมีสีขุ่นตามลักษณะของเนื้อ เมล็ดของผลไม้ อาจมีส่วนที่เป็นน้ำมันหรือไขมันผสมอยู่ สำหรับในภาคอุตสาหกรรมเครื่องดื่มน้ำผลไม้จะต้องผ่านกระบวนการทำให้ใส

ตามมาตรฐานน้ำผลไม้โดยกรรมวิธีทางกายภาพที่ใช้ทั่วโลกนั้นให้ความหมายของสิ้นค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ไว้ว่า คือ สิ้นค้าที่ไม่ได้ผ่านการหมักแต่อาจมีการหมักเกิดขึ้นได้ มีเนื้อผลไม้ปนอยู่ด้วยหรือไม่ก็ได้แต่ต้องมีผลไม้อยู่ร้อยละ 90 ของปริมาตรตามความจุของภาชนะ อาจขุ่นหรือใสก็ได้ อาจทำให้เข้มข้นแล้วคืนรูปภายหลังด้วยน้ำก็ได้แต่ต้องผลิตเพื่อบริโภค<sup>3</sup>

ซึ่งน้ำผลไม้ที่นิยมผลิต ได้แก่ น้ำส้ม น้ำฝรั่ง น้ำองุ่น น้ำแอปเปิ้ล น้ำสับปะรด เป็นต้น ซึ่งผลไม้ดังกล่าวสามารถเก็บเกี่ยวได้เกือบทุกฤดูและยังให้น้ำในปริมาณมากพอที่จะนำมาผลิตเป็นน้ำผลไม้ได้โดยไม่ต้องใช้ผลไม้ในปริมาณเยอะ จึงนิยมนำมาเป็นวัตถุดิบผลิตในอุตสาหกรรมเครื่องดื่มน้ำผลไม้ทั้งระดับครัวเรือน ระดับอุตสาหกรรมขนาดเล็ก หรืออุตสาหกรรมขนาดใหญ่ เป็นต้น

## 2.2 การจัดแบ่งประเภทของเครื่องดื่มน้ำผลไม้

ตามความหมายในช่วงหลายปีที่ผ่านมามูลค่าตลาดน้ำผลไม้ขยายตัวอย่างต่อเนื่องเป็นผลมาจากผู้บริโภคต้องการความสดชื่นและพลังงานให้ร่างกาย แต่ก็ยังมีความห่วงใยในสุขภาพจึงเลือกที่จะดื่มน้ำผลไม้แทนน้ำอัดลมทำให้เกิดการแข่งขันทางการค้าสูงขึ้นเรื่อย ๆ ผู้ผลิตผู้ประกอบการค้าต่างคิดค้นกลยุทธ์ทางการตลาด โดยนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมเข้ามาช่วยใน

<sup>2</sup> คำพิพากษาศาลฎีกาที่ 4032/2552

<sup>3</sup> “General Standard For Fruit Juices Preserved Exclusively By Physical Means Not Cover By Individual Standards Codex Stan 164-1989,” Detail.



กระบวนการผลิตให้เครื่องคั้นน้ำผลไม้มีคุณภาพและความหลากหลายที่สูงขึ้น การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่แปลกใหม่มีส่วนช่วยในการดึงดูดความสนใจแก่ผู้บริโภคบางกลุ่มและการส่งเสริมการขายโดยการโฆษณาช่องทางต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็น โทรทัศน์ สื่อออนไลน์ เพื่อสร้างการรับรู้แก่ผู้บริโภคจำนวนมาก ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2559 เป็นต้นมาตลาดน้ำผลไม้ในประเทศมีมูลค่าประมาณ 14,000 ล้านบาท<sup>4</sup> ขยายตัวขึ้นจากปีก่อน ๆ อย่างต่อเนื่องโดยเฉพาะเครื่องคั้นน้ำส้มและน้ำมะเขือเทศจากสรรพคุณของสารอาหารที่มีอยู่ในตัวผลไม้โดยเฉพาะน้ำมะเขือเทศมักได้รับความนิยมมากในกลุ่มผู้บริโภคที่ต้องการความกระฉ่ำใส ขณะเดียวกันกลุ่มผู้ประกอบการในตลาดก็เพิ่มความแปลกใหม่ให้สินค้าของตนเอง เช่น เลือกลงผลไม้ในท้องถิ่นที่ล้นตลาดมาทำให้เป็นกระแสนิยม เช่น น้ำมะม่วง น้ำมิ่งคุด ซึ่งได้รับการตอบรับจากผู้บริโภคเป็นอย่างดี

ทั้งนี้ตลาดน้ำผลไม้ในประเทศถูกขับเคลื่อนโดยน้ำผลไม้ 3 ประเภทหลัก โดยส่วนแบ่งตลาดอันดับ 1 ได้แก่ เครื่องคั้นน้ำผลไม้ที่มีความเข้มข้นต่ำกว่า 25% โดยมีส่วนแบ่งตลาดร้อยละ 41 มีอัตราการเติบโตร้อยละ 33 ต่อปีประกอบกับผู้บริโภคได้กระจายสินค้าไปยังร้านค้าขนาดเล็กตามต่างจังหวัดรวมถึงอายุการเก็บรักษาได้นานทำให้ผู้บริโภคหาซื้อได้สะดวกมากขึ้น เครื่องคั้นน้ำผลไม้ที่ครองตลาดรองลงมาได้แก่ น้ำผลไม้แท้ 100% หรือน้ำผลไม้ระดับพรีเมียม มีการเติบโตร้อยละ 5.8 ต่อปี โดยมีปัจจัยสนับสนุนจากกระแสการดูแลสุขภาพที่ทำให้ผู้บริโภคมีความต้องการเครื่องคั้นน้ำผลไม้ที่สอดคล้องกับธรรมชาติมากที่สุด และประเภทสุดท้ายที่มีส่วนแบ่งทางการตลาดน้อยที่สุด คือ เครื่องคั้นน้ำผลไม้ 25% ขึ้นไป โดยมีส่วนแบ่งทางการตลาดร้อยละ 0.9 ต่อปีเท่านั้น<sup>5</sup>

น้ำผลไม้เกือบทุกประเภทผลิตจากผลไม้สดด้วยกรรมวิธีต่าง ๆ ในลักษณะของเครื่องคั้นน้ำผลไม้พร้อมดื่มที่ต้องผ่านวิธีการถนอมอาหารรูปต่าง ๆ และกรรมวิธีการฆ่าเชื้อโรคเพื่อรักษาคุณภาพและองค์ประกอบสำคัญของความเป็นผลไม้ไว้ อาทิ สี กลิ่น รสชาติ กล่าวคือ ก่อนจะนำไปบรรจุในภาชนะปิดสนิท ทั้งนี้ในการผลิตเครื่องคั้นน้ำผลไม้สามารถจำแนกเป็นประเภทต่าง ๆ อาทิ ประเภทแรกแบบที่ผู้บริโภคทั่วไปสามารถเข้าใจได้ คือ เครื่องคั้นน้ำผลไม้เข้มข้น และเครื่องคั้นน้ำผลไม้พร้อมดื่ม ประเภทที่สองแบบแบบตามความเข้าใจของภาคธุรกิจ และแบบถัดมาเป็นประเภทเครื่องคั้นน้ำผลไม้ที่แบ่งแยกโดยใช้ระบบบรรจุ การจัดแบ่งเป็นประเภทใหญ่ ๆ 3 ประเภทดังที่กล่าวมา เพื่อความเข้าใจอย่างถูกต้องรัดกุมในการเลือกบริโภคเครื่องคั้นน้ำผลไม้ให้ตรงกับความต้องการของร่างกายผู้บริโภค ดังนี้

<sup>4</sup> Positioning, “ตลาดน้ำผลไม้พร้อมดื่มปี 2559,” สืบค้นเมื่อวันที่ 5 ม.ค. 2562, จาก <https://positioningmag.com>

<sup>5</sup> สุนิษฐา เศรษฐีธร, *อ้าวแล้ว เชงอรรถที่ 6*.

### 2.2.1 การแบ่งประเภทเครื่องดื่มน้ำผลไม้แบบทั่วไป

การแบ่งประเภทของเครื่องดื่มน้ำผลไม้แบบทั่วไป คือ การแบ่งตามความเข้มข้นของน้ำผลไม้ที่ผู้บริโภคทั่วไปเห็นและสามารถเข้าใจได้จากลักษณะภายนอก โดยแบ่งออกเป็น

เครื่องดื่มน้ำผลไม้เข้มข้น (Concentrated Fruit Juice) คือ น้ำผลไม้ที่ผลิตจากการนำผลไม้แท้ตามธรรมชาติ นำไปต้มภายใต้สภาวะสุญญากาศที่อุณหภูมิประมาณ 60-70 องศาเซลเซียส เพื่อระเหยน้ำบางส่วนออกจนได้น้ำผลไม้เข้มข้นทำให้ประหยัดค่าใช้จ่ายในการขนส่ง<sup>6</sup> ส่วนใหญ่จะถูกนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มต่าง ๆ เนื่องจากรสชาติของน้ำผลไม้ที่ได้จากกระบวนการนี้ไม่ถูกเปลี่ยนไปมากและมีอายุการเก็บรักษาได้นาน จึงมีการจำหน่ายในลักษณะของการส่งออกและจำหน่ายในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารเป็นหลักเนื่องจากสะดวกต่อการนำไปใช้ แต่เมื่อจะบริโภคเพื่อการดื่มต้องนำไปผสมน้ำตามอัตราส่วนที่ระบุเพื่อลดความเข้มข้นก่อนเมื่อผลิตเครื่องดื่มน้ำผลไม้เข้มข้นเสร็จแล้วโรงงานจะนำน้ำผลไม้เข้มข้นไปผสมน้ำในอัตราส่วนที่เหมาะสมและบรรจุกระป๋องหรือขวดเพื่อจำหน่าย เช่น น้ำทับทิม น้ำลูกพรุน โดยฉลากอาจจะระบุว่า “น้ำทับทิม 100 เปอร์เซ็นต์ จากน้ำทับทิมเข้มข้น”<sup>7</sup> เป็นต้น

เครื่องดื่มน้ำผลไม้แบบพร้อมดื่ม คือ เป็นชนิดที่สามารถดื่มได้ทันทีโดยไม่ต้องนำไปผสมน้ำใด ๆ อีก ซึ่งมีส่วนผสมของน้ำผลไม้แตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับชนิดของผลไม้ที่นำมาเป็นวัตถุดิบและวิธีการผลิตของโรงงาน สามารถวางจำหน่ายในท้องตลาดได้ง่าย เช่น ห้างสรรพสินค้าทั่วไป หรือมีการจำหน่ายโดยตรงให้กับผู้บริโภคเพื่อเป็นการขยายฐานลูกค้าโดยสามารถแบ่งออกได้เป็น

เครื่องดื่มน้ำผลไม้ชนิด 100% มักผลิตจากผลไม้สดล้วน<sup>8</sup> ที่หาได้ง่ายในประเทศและราคาไม่สูงนักนำมาบิบหรือคั้นโดยไม่ต้องใช้กระบวนการที่ยุ่งยาก เช่น น้ำส้ม น้ำสับปะรด น้ำอ้อย เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีความเป็นกรดที่เหมาะสมกับการฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิต่ำกว่าน้ำเดือดและมีรสชาติที่ยอมรับได้ตามปกติโดยไม่ต้องปรุงแต่งรสชาติด้วยน้ำตาลหรือกรดอื่น ๆ จะมีรสชาติใกล้เคียงกับน้ำผลไม้คั้นสดมากที่สุดจึงถูกจัดเป็นน้ำผลไม้เกรดพรีเมียมทำให้มีราคาจำหน่ายที่สูง<sup>9</sup>

<sup>6</sup> รศ.ดร.วิสิฐ จะวะสิต, “รู้จักอาหารจากฉลาก,” นิตยสารหมอชาวบ้าน, เล่มที่ 167, น.5 (2536).

<sup>7</sup> ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่356) พ.ศ. 2556 เรื่องเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ข้อ 8 (1) – (4)

<sup>8</sup> เพิ่งอ้าง.

<sup>9</sup> สุนิษฐา เศรษฐีธร, อ้างแล้ว เจริญรอดที่ 13.

น้ำผลไม้ชนิดที่มีน้ำผลไม้ตั้งแต่ 25% ขึ้นไป<sup>10</sup> คือ น้ำผลไม้ซึ่งอาจผลิตโดยการผสมน้ำผลไม้มากกว่า 1 ชนิด มีส่วนผสมของน้ำผลไม้เข้มข้นมากกว่า 25% แต่ไม่ถึง 100% เพื่อได้เครื่องดื่มที่มีรสชาติแปลกออกไป อาจมีเนื้อผลไม้ผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ได้ โดยจะเติมน้ำตาลและกรดเพื่อปรับรสชาติให้เหมาะสม เจือสีสังเคราะห์ ปรงแต่งกลิ่น เช่น เนื้อว่านหางจระเข้ในน้ำองุ่น หรือน้ำส้มพร้อมวุ้นมะพร้าว เป็นต้น หรืออาจเติมวิตามินซี คอลลาเจน ไฟเบอร์ สารเสริมอาหารต่าง ๆ เพื่อเสริมคุณค่าทางโภชนาการและเป็นการส่งเสริมการขายให้แตกต่างจากคู่แข่ง โดยเครื่องดื่มน้ำผลไม้ประเภทนี้ที่วางจำหน่ายในตลาดจะมีระดับความเข้มข้นของน้ำผลไม้ที่ 25% ถึง 40% เท่านั้น

น้ำผลไม้ชนิดที่มีน้ำผลไม้ไม่น้อยกว่า 25% ถือเป็นเครื่องดื่มน้ำผลไม้พร้อมดื่มที่ได้รับความนิยมในตลาดทั่วไป มีราคาถูกที่สุดเมื่อเทียบกับเครื่องดื่มน้ำผลไม้ชนิดอื่น<sup>11</sup> เนื่องจากใช้ต้นทุนน้อยสุดและสามารถทำให้มีความแปลกใหม่ได้หลากหลายที่สุดโดยกลุ่มเป้าหมายคือผู้บริโภคที่มีรายได้ปานกลางถึงต่ำที่ให้ความสำคัญกับราคามากกว่าประโยชน์ทางโภชนาการต่อร่างกายที่จะได้รับ

#### 2.2.2 การแบ่งประเภทเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคธุรกิจ

ในอดีตตลาดการค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ในประเทศไทยเติบโตอย่างมาก เนื่องจากประเทศไทยเป็นเมืองเกษตรกรรมมีผลไม้สดในประเทศจำนวนมากหลายชนิดมีให้รับประทานตลอดทั้งปี เมื่อผู้บริโภคต้องการดื่มน้ำผลไม้ก็สามารถนำมาแปรรูปเองได้ ต่อมาเมื่อสภาพความเป็นอยู่ที่เปลี่ยนแปลงไปการดูแลสุขภาพกลายเป็นปัจจัยสำคัญที่กระตุ้นให้ธุรกิจน้ำผลไม้พร้อมดื่มในประเทศเติบโตอย่างต่อเนื่อง เครื่องดื่มน้ำผลไม้จึงเข้ามาแทรกส่วนแบ่งการตลาดเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ในราคาที่ผู้บริโภคยอมรับได้ ส่งผลให้เครื่องดื่มน้ำผลไม้ในปัจจุบันเกิดการแข่งขันที่สูงมากขึ้น ถึงอย่างนั้นก็ตามเครื่องดื่มน้ำผลไม้ยังคงมีส่วนน้อยอยู่เมื่อเทียบกับความต้องการบริโภคภายในประเทศ

น้ำผลไม้เป็นอุตสาหกรรมการเกษตรแปรรูปประเภทหนึ่งที่มีความสำคัญต่อเกษตรกร โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงที่ผลผลิตจากผลไม้สดมีปริมาณมากเกินความต้องการของตลาด ทำให้ราคาผลไม้สดตกต่ำ ดังนั้นการนำผลไม้สดดังกล่าวมาแปรรูปทำให้สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลผลิตทางการเกษตรได้เป็นอย่างดี ในภาคธุรกิจสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ที่วางจำหน่ายในท้องตลาดมีทั้งชนิดบรรจุกล่อง บรรจุขวด แบบผงบรรจุซอง หลากหลายรูปแบบ แต่สามารถแบ่ง

<sup>10</sup> ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 356) พ.ศ. 2556, อ้างแล้ว เจริญวรรคที่ 15.

<sup>11</sup> สุนิษฐา เศรษฐจิธร, อ้างแล้ว เจริญวรรคที่ 17.

ประเภทเพื่อความเข้าใจอย่างง่ายแก่ผู้บริโภค โดยการระบุลงบนบรรจุภัณฑ์หรือฉลากสินค้า ซึ่งที่มีวางจำหน่ายในท้องตลาดปัจจุบันสามารถแบ่งได้ดังนี้<sup>12</sup>

น้ำผลไม้แท้ คือ เครื่องดื่มที่สกัด บีบ หรือคั้น จากผลไม้สดโดยไม่ผสมสารชนิดอื่นที่ไม่ใช่สารตามธรรมชาติลงไป เป็นชนิดที่สามารถดื่มได้ทันทีอาจมีส่วนผสมของน้ำผลไม้แตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับชนิดของผลไม้ที่นำมาเป็นวัตถุดิบและวิธีการผลิตของโรงงาน อาทิเช่น น้ำผลไม้ชนิด 100% (Single Strength Juice) และ น้ำผลไม้ผสมมากกว่าผลไม้ 1 ชนิด จะประกอบด้วยน้ำผลไม้ 100% เรียกว่า น้ำผลไม้แท้แบบใส คือการกรองเอาเศษเนื้อออกทั้งหมด หรือหากเป็นกรณีน้ำผลไม้แท้แบบขุ่น คือ น้ำผลไม้ที่ประกอบด้วยเนื้อผลไม้ 20-40% โดยการเก็บรักษาน้ำผลไม้ทั้งแบบใสและแบบขุ่นจะใช้ความเย็นเป็นหลัก

น้ำผลไม้เข้มข้น (Concentrated Fruit Juice) ผลิตจากผลไม้สดแท้จากธรรมชาติ 100% ไประเหยน้ำออกบางส่วนเพื่อเพิ่มความเข้มข้น ไม่ผสมน้ำ ไม่ผสมน้ำตาล แต่หากจะนำมาบริโภคต้องนำมาผสมน้ำเพื่อให้เจือจางก่อน

เนกต์ผลไม้ (Fruit Nectar) คือ เครื่องดื่มผลไม้ที่มีทั้งน้ำผลไม้และเนื้อผลไม้ผสมอยู่ด้วยกัน โดยไม่แยกหรือกรองเนื้อเลย ส่วนใหญ่จะใช้ผลไม้ที่มีเนื้อมากและแยกเนื้อผลไม้กับน้ำผลไม้ออกจากกันได้ยาก เช่น กล้วย มะละกอ พุทรา เป็นต้น น้ำผลไม้ชนิดนี้จึงมีความขุ่นมาก

ผลไม้สควอช (Squash) คือน้ำผลไม้ดัดแปลงชนิดหวานเข้มข้น ประกอบด้วยน้ำผลไม้ไม่ต่ำกว่า 25% มีความเป็นกรดระหว่าง 1.2-1.5% การเก็บรักษานั้นสามารถอยู่ในอุณหภูมิห้องปกติได้ เนื่องจากส่วนประกอบจะมีสารเคมีเข้ามาช่วยรักษาสภาพ เช่น โปแทสเซียมเมตาไบซัลไฟต์ หรือ โซเดียมเบนโซเอต เป็นต้น จึงมีลักษณะขุ่นแต่ไม่มากขุ่นเท่าน้ำผลไม้แบบเนกต์

น้ำผลไม้ในน้ำเชื่อม (syrup) คือ เครื่องดื่มน้ำผลไม้ที่มีส่วนประกอบจากผลไม้มากกว่า 25% ขึ้นไป และเจือปนน้ำตาลสูง ในกรณีน้ำตาล 65% จะมีสารเคมีเข้ามาช่วยในการเก็บรักษา สภาพ เช่น โปแทสเซียมเมตาไบซัลไฟต์ หรือ โซเดียมเบนโซเอต คล้ายกับน้ำผลไม้แบบสควอช แต่หากมีน้ำตาลเกินกว่า 65% หรือมากกว่านั้น ไม่จำเป็นต้องใช้สารเคมีเนื่องจากความหวานของน้ำตาลจะช่วยเก็บรักษาสภาพและยืดอายุของน้ำผลไม้ได้ ทั้งนี้ก่อนการบริโภคส่วนใหญ่แล้วจะนำไปทำให้เจือจางก่อน

น้ำผลไม้คอร์ดีล (Cordia) คือ เครื่องดื่มน้ำผลไม้ที่มีส่วนประกอบของน้ำผลไม้ 25% โดยผู้ผลิตจะเลือกใช้ผลไม้ที่มีน้ำมากและมีความเป็นกรดค่อนข้างสูงจึงทำให้มีรสเปรี้ยว เช่น

<sup>12</sup> เชษฐา ใจใส, “ข้อควรรู้ในประเภทของเครื่องดื่ม(ผลไม้),” ฉบับที่ 133 เส้นทางเศรษฐกิจ, น.68-69 (2548).

มะนาว (Lime) หรือเลมอน (Lemon) เป็นต้น มีลักษณะใสโดยวิธีการตกตะกอน หรือใช้เอนไซม์ เพคตินเนส (Pectinase) การเก็บรักษานั้นจำเป็นต้องใช้สารเคมีเข้ามาช่วยรักษาสภาพ เช่น โปแตสเซียมเมตาไบซัลไฟต์ หรือ โซเดียมเบนโซเอท เป็นต้น ส่วนใหญ่จะใช้ผสมกับเครื่องดื่มอื่น หรือเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

น้ำผลไม้สำเร็จรูปชนิดผง เป็นการผลิตโดยการนำน้ำผลไม้สดมาคั้น ระเหยเอาน้ำออก แล้วปั่นแห้งให้เป็นผง มีรสชาติเข้มข้น จึงค่อนข้างมาบรรจุใส่ซองเพื่อความสะดวกในการบริโภค และการขนส่ง น้ำผลไม้สำเร็จรูปชนิดผงที่เห็นกันมากที่สุด ได้แก่ พีช แอปเปิ้ลมะตูม จิง เลมอน เป็นต้น

### 2.2.3 การแบ่งประเภทเครื่องดื่มน้ำผลไม้แบบระบบบรรจุ

แม้ว่าประเทศไทยจะมีผักและผลไม้หลากหลายและสามารถหาบริโภคได้ตลอดปีก็ตาม แต่วัตถุดิบมักขึ้นอยู่กับภูมิอากาศและสภาพแวดล้อมซึ่งไม่สามารถควบคุมได้ ทำให้ราคาผลผลิตแต่ละปีไม่คงที่ขึ้นอยู่กับสภาพอากาศประกอบกับความต้องการของตลาด ดังนั้นการกำหนดปริมาณวัตถุดิบให้เหมาะสมและสอดคล้องกับกำลังการผลิตและแผนการตลาดจึงทำได้ยาก ผู้ผลิตจึงต้องนำวิวัฒนาการทางเทคโนโลยีเข้ามาช่วยในระบบการบรรจุด้วยกรรมวิธียืดอายุของเครื่องดื่มน้ำผลไม้ ทำให้เครื่องดื่มน้ำผลไม้ได้รับการยอมรับอย่างกว้างขวาง คือ ระบบบรรจุซึ่งแต่ละระบบ ไม่เพียงแต่จะมีความแตกต่างเฉพาะอุณหภูมิที่บรรจุ แต่ความแตกต่างนี้ครอบคลุมไปถึงกระบวนการผลิต ตัวสินค้าที่ใช้บรรจุ วัสดุบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ วิธีการปิดสนิทแน่น พร้อมทั้งความสะดวกในการนำออกมาบริโภคและมีผลโดยต่ออายุการเก็บรักษาคุณภาพ (Shelf Life) ของเครื่องดื่มน้ำผลไม้แต่ละชนิดด้วย

อายุการเก็บรักษา (Shelf life) สินค้าประเภทอาหาร หมายถึง ช่วงระยะเวลาที่อาหารอยู่ในบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาในสภาวะที่กำหนด ซึ่งสามารถรักษาคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารให้อยู่ในระดับที่กำหนดได้โดยแปรผันกับ 3 ปัจจัยหลัก<sup>13</sup> คือ

ปัจจัยแรกตัวสินค้าเสื่อมคุณภาพด้วยปฏิกิริยาต่าง ๆ น้ำผลไม้โดยส่วนใหญ่จะเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชัน ความเป็นกรดมากขึ้น ของน้ำผลไม้ยังเป็นตัวจำกัดโอกาสเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ในขณะที่สาเหตุการเสื่อมคุณภาพของน้ำผลไม้จำเป็นต้องกำหนดขึ้นว่า มาตรฐานหรือระดับคุณภาพขนาดไหนจะไม่เป็นที่ยอมรับ การกำหนดระดับคุณภาพที่ยอมรับไม่ได้นี้ จำเป็นต้องทำการ

<sup>13</sup> ผศ.ดร.พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์, ศาสตราจารย์เกียรติคุณ ดร.นิธิยา รัตนานพนธ์, “อายุของผลิตภัณฑ์อาหารตอนที่ 1-5,” สืบค้นเมื่อวันที่ 18 พ.ย. 2561, จาก <http://www.foodnetworksolution.com>



ชิม และสัมผัสจากกลุ่มเป้าหมายที่เรียกว่า Sensory Panel กลุ่มเป้าหมายที่จะทดสอบความยอมรับของคุณภาพสินค้าจำต้องใกล้เคียงกลุ่มบริโภคที่จะซื้อจริงเมื่อวางจำหน่ายสินค้า

ปัจจัยที่สองบรรจุภัณฑ์ที่นิยมใช้บรรจุน้ำผลไม้มีตั้งแต่ กระจก ชองหรือถุง ถึง โลหะหรือถังพลาสติก ขวดแก้วและขวดพลาสติก นอกจากนี้ในกรณีส่งออกยังมีการใช้ถุงบรรจุในกล่องถูกฟูกที่รู้จักกันในนามของ Bag in Box บรรจุภัณฑ์ต้องทำหน้าที่ป้องกันให้สินค้าไม่เสื่อมคุณภาพเร็วจนเกินไป โดยปกติน้ำผลไม้จะทำปฏิกิริยากับออกซิเจนในอากาศแล้วเกิดการเปลี่ยนแปลงรสชาติ จึงจำเป็นต้องเลือกวัสดุที่สามารถป้องกันการซึมผ่านของก๊าซออกซิเจนที่วัดด้วยค่า อัตราการซึมผ่านของออกซิเจน (OTR -Oxygen Transmission Rate) ระดับการป้องกันของน้ำผลไม้ชนิดเดียวกันจะแปรตามการเลือกใช้วัสดุบรรจุภัณฑ์ที่มี OTR ต่างกัน นอกจากออกซิเจนซึ่งเป็นศัตรูตัวสำคัญของน้ำผลไม้แล้ว อัตราการซึมผ่าน ของกลิ่นหรือก๊าซอื่น ๆ ก็จะมีผลต่อคุณภาพของน้ำผลไม้เช่นเดียวกันวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่จะใช้ทดสอบประเมินหาอายุของน้ำผลไม้ จำต้องกำหนดรายละเอียดให้ชัดเจน ตั้งแต่โครงสร้างของบรรจุภัณฑ์รวมทั้งถึงแหล่งผลิต รายละเอียดที่จำเป็นต้องทราบคือ อัตราการซึมผ่านของออกซิเจนที่มีโอกาสทำปฏิกิริยาแล้วส่งผลให้น้ำผลไม้เสื่อมคุณภาพ ชนิดของวัสดุบริเวณผิวบรรจุภัณฑ์ที่อยู่ชิดติดน้ำผลไม้ น้ำหนักสินค้าและวิธีการปิดผนึกของบรรจุภัณฑ์

ปัจจัยที่สามสิ่งแวดล้อมหลังจากที่ได้รับการแปรรูปและผ่านกระบวนการผลิต การขนย้ายสินค้าอาหารจากแหล่งผลิตไปยังจุดขายย่อมมีโอกาสทำให้อาหารบอบช้ำและอาจเสียหายจนขายไม่ได้ ในทางปฏิบัติสินค้าจำพวกอาหารจะยินยอมให้เกิดความเสียหายได้ไม่เกิน 5% เนื่องจากสินค้าอาหารมีมูลค่าไม่มากนัก อายุของอาหารแปรผันกับประสิทธิภาพในการขนส่ง น้ำผลไม้ที่มีอายุสั้นยังจำเป็นต้องใช้การขนส่งที่มีประสิทธิผลและใช้พาหนะที่มีความเร็วสูง ในทางตรงกันข้ามน้ำผลไม้ที่ได้รับการแปรรูปจนมีอายุยาวจะเหมาะกับการขนส่งที่ใช้เวลา เช่น รถไฟและรถยนต์ เป็นต้น

ในอุตสาหกรรมเครื่องดื่มน้ำผลไม้ การขนส่งต้องใช้พลังงานมากผู้ประกอบการจึงหันมาพัฒนาผลไม้ที่ไม่ต้องแช่เย็นมากขึ้นเรียกว่า Shelf Stable น้ำผลไม้ประเภทนี้มีอายุการเก็บยาวนาน ขณะเดียวกันผู้ประกอบการก็มีความจำเป็นพัฒนาระบบบรรจุภัณฑ์และวัสดุบรรจุภัณฑ์โดยใช้เทคโนโลยีสูงมากขึ้น การกำหนดอายุของผลิตภัณฑ์อาหารเป็นหัวใจสำคัญที่ผู้ประกอบการต้องกำหนดเนื่องจากเป็นองค์ประกอบสำคัญที่จะช่วยชี้แนวทางการลงทุนเครื่องจักรที่ใช้ในกระบวนการผลิต และสถานะการแข่งขัน ข้อกำหนดที่บังคับสร้างความกดดันให้ผู้ประกอบการแปรรูปให้มุ่งมั่นผลิตอาหารที่ปลอดภัยซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการผลิตที่ดี (Good Manufacturing Practice) โดยต้องหาวิธีประเมินอายุของเครื่องดื่มน้ำผลไม้ให้ถูกต้องและสามารถเก็บได้ตามเวลาที่ต้องการ คือใช้วิวัฒนาการของระบบบรรจุภัณฑ์ให้อ่อนอำนวยความสะดวก

สะดวกไม่ว่าจะเป็นการยืดอายุอาหารหรือรูปทรงที่แปลกใหม่ โดยต้องพิจารณาประกอบกับกระบวนการผลิต ส่วนผสมของน้ำผลไม้และระดับคุณภาพที่ต้องการ อายุขัย ปริมาณบรรจุ การรักษาคุณภาพของน้ำผลไม้ในระหว่างเก็บรักษาและการขนส่ง ระบบการจัดจำหน่าย รวมทั้งกฎข้อบังคับต่าง ๆ

ปัจจัยตามที่กล่าวนี้ส่งผลต่อการเลือกวิธีระบบบรรจุ คือ ระบบการบรรจุร้อน (Hot Filling) หรือระบบการบรรจุเย็น (Cold Filling) การบรรจุทั้งสองแบบนี้ไม่เพียงแต่จะมีความแตกต่างเฉพาะอุณหภูมิที่บรรจุ ความแตกต่างนี้ครอบคลุมไปถึงกระบวนการผลิต วิธีการปิดสนิท พร้อมทั้งความสะดวกในการนำออกมาบริโภคและมีผลโดยต่อสี กลิ่น รสชาติ อายุขัยของเครื่องดื่มน้ำผลไม้ ดังนี้

#### 2.2.3.1 ระบบการบรรจุร้อน (Hot filling) แบ่งออกเป็น<sup>14</sup>

1) กระบวนการพาสเจอร์ไรซ์ (Pasteurization) เป็นการตั้งชื่อเพื่อให้เกียรติแก่นักวิทยาศาสตร์ชาวฝรั่งเศสชื่อ หลุยส์ ปาสเตอร์ (Louis Pasteur) ซึ่งเป็นคนคิดค้นการฆ่าจุลชีพที่แปลกปลอมในเหล้าไวน์และนำวิธีพาสเจอร์ไรซ์มาใช้อาหารแบบชั่วคราว เพราะสามารถทำลาย Pathogenic Bacteria สามารถลดปริมาณจุลินทรีย์ให้น้อยลงและทำให้อายุการเก็บรักษายาวนานขึ้นโดยใช้ความร้อนในอุณหภูมิระหว่าง 92 ถึง 95 องศาเซลเซียสและบรรจุที่อุณหภูมิ 82 องศาเซลเซียสเป็นเวลานานอย่างน้อย 30 นาทีไม่เช่นนั้นจะทำให้รสชาติและกลิ่นเปลี่ยนแปลงจึงไม่จำเป็นต้องใช้สารเคมีหรือวัตถุกันบูด แต่ทั้งนี้บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ต้องทนความร้อนได้โดยไม่เปลี่ยนรูปทรงของบรรจุภัณฑ์ (Distort) เนื่องจากน้ำผลไม้ที่บรรจุ อุณหภูมินี้จะปล่อยให้เย็นตัวลงภายในบรรจุภัณฑ์พร้อมๆกันด้วยการเคลื่อนผ่านอุโมงค์ที่หล่อด้วยตะอองของน้ำเย็นจากนั้นบรรจุภัณฑ์จะได้รับการเป่าให้แห้งแล้วติดฉลากบรรจุใส่เพื่อการขนส่งต่อไป จึงมีประโยชน์ต่ออาหารนม น้ำผลไม้ ไอศกรีม ที่ทนความร้อนได้โดยไม่เปล่งสภาพ

2) ระบบการบรรจุแบบปลอดเชื้อ (Aseptic) มีความหมายว่าปราศจากเชื้อที่ทำให้เน่าเสีย (Putrefactive Microorganism) ความแตกต่างของการบรรจุแบบปลอดเชื้อ คือ มีการฆ่าเชื้อในตัวสินค้าหรือน้ำผลไม้แยกออกจากตัวบรรจุภัณฑ์ที่ทำการฆ่าเชื้อในระหว่างการบรรจุและปิดผนึกตัวบรรจุภัณฑ์ โดยสินค้าสำเร็จรูปที่ได้จากการบรรจุแบบปลอดเชื้อจะสามารถวางขายได้โดยไม่ต้องแช่เย็น (Shelf Stable) มี 2 วิธี

<sup>14</sup> เห่งอ้าง.

วิธีแรกการฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิสูงในเวลาสั้น (High Temperature Shot : HTST) คือ ใช้ อุณหภูมิ 72 องศาเซลเซียสในเวลา 15 วินาที อย่างต่อเนื่องในขณะที่สินค้าเคลื่อนที่ (Continuous - Flow Heating) อาหารที่ผ่านความร้อนแล้วจะได้รับการบรรจุลงกล่องหรือขวดทันทีและแช่เย็นที่ อุณหภูมิ 7.2 องศาเซลเซียส ทำให้บรรจุภัณฑ์สามารถฆ่าเชื้อในระดับที่แตกต่างกันแปรตามประเภท ของวัสดุบรรจุภัณฑ์ทำให้การสูญเสียคุณภาพสินค้าลดลง

วิธีที่สองวิธีใช้ความร้อนต่ำแต่ใช้ระยะเวลาานาน (Low Temperature Time : LTLT)วิธีนี้ ใช้ความร้อนที่อุณหภูมิ 62.8 ถึง 65.6 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 30 นาที และต้องเก็บอาหารไว้ในที่ เย็นซึ่งมีอุณหภูมิต่ำกว่า 7.2 องศาเซลเซียส บรรจุภัณฑ์จึงไม่ต้องทนความร้อนสูงมาก แต่ถ้ามี ส่วนผสมหลายประเภทในหนึ่งบรรจุภัณฑ์เดียวกันต้องแยกกันฆ่าเชื้อ ซึ่งกรรมวิธีนี้นอกจากจะ ทำลายแบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรคแล้วยังยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ย่อยไขมันชนิดทำให้เกิดกลิ่น หืน (Lipase)

3) กระบวนการสเตอริไลส์ (Sterilization)<sup>15</sup> คือ การทำให้อาหารปลอดเชื้อโดยการใช้ ความร้อนสูง (Thermal processing) เป็นเวลานาน ใช้รังสี (Irradiation) สารเคมี หรือวิธีทางกายภาพ เช่น การกรองด้วยเยื่อ (Membrane Filtration) เพื่อทำลายหรือกำจัดจุลินทรีย์ทั้งหมด รวมทั้งสปอร์ ของแบคทีเรีย (Bacterial Spore)ทุกชนิด วิธีนี้ทำให้สูญเสียคุณภาพของอาหาร ลักษณะสีกลิ่นและ คุณค่าทางโภชนาการ และสิ้นเปลืองพลังงานมาก ดังนั้นในเชิงการค้า เพื่อลดความรุนแรงของการ ฆ่าเชื้อแบบสเตอริไลส์ ในเชิงการค้าระดับอุตสาหกรรมจึงใช้ระดับการ

ฆ่าเชื้อที่เรียกว่า การทำให้ปลอดเชื้อเพื่อการค้า (Commercial Sterilization) โดยใช้ ความร้อน (Thermal processing) เพื่อทำลายจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเน่าเสีย (Food Spoilage) เท่านั้น ไม่ได้ทำให้ปลอดเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมด (Sterilization) ซึ่งยังคงคุณภาพของอาหารไว้ แต่ก็ยังเหลือ จุลินทรีย์บางชนิด เช่น แบคทีเรียที่ทนความร้อนสูง (Thermophilic Bacteria) รวมทั้งสปอร์ของ แบคทีเรีย (Bacterial Spore) ที่ทนความร้อนสูง จุลินทรีย์ที่เหลือรอดนี้จะไม่สามารถเจริญเติบโตได้ ภายใต้การเก็บรักษาและขนส่งปกติ มี 2 วิธี

<sup>15</sup> เพิ่งอ้าง.



วิธีแรก คือ วิธีปลอดเชื้อในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกสนิท (In-Container Sterilization) ผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 100 องศาเซลเซียส ในเวลาที่เหมาะสม ทำให้สามารถเก็บได้นานสูงสุดถึง 1 ปีโดยไม่แช่เย็น แต่อาจทำให้มีสี กลิ่นและรสชาติต่างไปจากวัตถุดิบชั้นต้นได้แก่ เป็นการสเตอริไรซ์อาหารหลังจากที่บรรจุลงในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกสนิท (Hermetically Sealed Container) ในระดับการทำให้ปลอดเชื้อ เช่น การผลิตอาหารกระป๋อง (canning)

วิธีที่สองเป็นการใช้อุณหภูมิสูงมากในเวลาสั้นมาก (Ultra High Temperature : UHT) เป็นการทำให้ปลอดเชื้ออย่างต่อเนื่อง อุณหภูมิและเวลาที่นิยมใช้อุณหภูมิระหว่าง 135-150 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2-3 วินาที และบรรจุลงภาชนะแบบปลอดเชื้อจึงนิยมนำไปใช้กับการผลิตนม เนื่องจากใช้เวลาที่สั้นมากทำให้นมเปลี่ยนสีน้อยและไม่ค่อยมีกลิ่นนมคั่ว

ทั้งนี้การระบุกรรมวิธีการผลิตสอดคล้องและเป็นไปตามกฎหมายเฉพาะของแต่ละสินค้า เช่น ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง นมโค นมปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์ของนม และนมเปรี้ยว มีการกำหนดกรรมวิธีการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ไว้ได้แก่ พาสเจอร์ไรส์ สเตอริไลส์ UHT และกรรมวิธีการผลิตอื่นที่เทียบเท่า แต่สำหรับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องเครื่องดื่มนมในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ฉบับที่ 356 พ.ศ. 2556 ไม่มีการกำหนดกรรมวิธีการฆ่าเชื้อสินค้าไว้ อาจเนื่องด้วยความหลากหลายของสินค้า โดยในกรณีที่ใช้วิธีการพาสเจอร์ไรส์ซึ่งอาจมีจุลินทรีย์บางส่วนเหลือรอดจำเป็นต้องใช้กระบวนการอื่นควบคู่กับวิธีการเก็บรักษาที่อุณหภูมิที่เย็น หรือกรณีการสเตอริไลส์จำเป็นต้องบรรจุในภาชนะบรรจุที่สามารถป้องกันอากาศเข้าภายในภาชนะบรรจุและเก็บที่อุณหภูมิปกติเพื่อป้องกันการปนเปื้อนหลังการฆ่าเชื้อ

2.2.3.2 ระบบการบรรจุเย็น (Cold Aseptic filling)<sup>16</sup> เป็นการบรรจุที่ผ่านการทำลายจุลินทรีย์ด้วยความร้อนสูงที่อุณหภูมิประมาณ 137 องศาเซลเซียสประมาณ 4 วินาที จากนั้นลดอุณหภูมิลงถึง 35 องศาเซลเซียส ก่อนบรรจุใส่ภาชนะบรรจุพลาสติกปลอดเชื้อจากนั้นปิดฝาและลดอุณหภูมิเพื่อให้เกิดภาวะสุญญากาศภายในภาชนะบรรจุซึ่งสามารถเก็บรักษารสชาติ รักษากลิ่นและวิตามินต่างๆ ได้อย่างดี ไม่ว่าจะจากการคั้นผลไม้สดหรือเป็นการผสมจากน้ำผลไม้เข้มข้น เดิมเนื้อ (Pulp) แต่งกลิ่น แต่สินค้ามีอายุแค่ประมาณ 4-6 สัปดาห์ ดังนั้นต้องใช้ระบบการจัดส่งที่รวดเร็ว มีความถี่ในการจัดส่งสูง การกระจายสินค้าต้องแช่เย็นตลอดวงจรที่อุณหภูมิประมาณ 0-5 องศาเซลเซียสตลอดวงจรทำให้มีค่าใช้จ่ายสูงจึงนิยมใช้บรรจุภัณฑ์ขนาดเล็กไม่เกิน 250 มิลลิลิตร 1 ลิตร 2 ลิตร หรือ 180 มิลลิลิตรเท่านั้นและทำในปริมาณน้อยไม่ใช้ระดับอุตสาหกรรม

<sup>16</sup> ปัญจชัย มงคลชาติ, “เกาะกระแสโลกวิทยาศาสตร์ : เทคโนโลยีการบรรจุเย็นแบบปลอดเชื้อ,” บทความวิทยุกระจายเสียงรายการวันนี้กับวิทยาศาสตร์, จัดพิมพ์โดยนักวิทยาศาสตร์ 4 สำนักเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ, (กรุงเทพมหานคร: ม.ป.พ, 2551), น. 1-3.

ระบบอุตสาหกรรมกระบวนการผลิตด้วยการใช้ความร้อนแม้จะเป็นวิธีฆ่าเชื้อและรักษาสภาพเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา แต่ต้องยอมรับว่าคุณค่าทางโภชนาการจะถูกลดลงไปด้วย ผู้ผลิตสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ประเภทต่างๆ จึงเพิ่มเติมสารอาหารต่างๆทดแทนวิตามินตามธรรมชาติ เช่น วิตามินเอ วิตามินซี และวิตามินอี ถึงอย่างนั้นเมื่อเปิดภาชนะบรรจุแล้ววิตามินจะทำปฏิกิริยาออกซิเดชัน (Oxidation) กับอากาศและความร้อนทำให้วิตามินสูญเสียไปอีกครึ่ง ฉะนั้นผู้ผลิตส่วนใหญ่จะเติมวิตามินเหล่านี้ในปริมาณมากเพื่อเผื่อการสูญเสียเอาไว้โดยหลักการผู้ผลิตจะเติมให้ได้ปริมาณ 1 ใน 3 ที่ร่างกายต้องการในแต่ละวัน หรือบางยี่ห้ออาจใช้วิธีบรรจุเครื่องดื่มในกล่องทึบแสง ซึ่งก็ช่วยให้วิตามินเหล่านั้นคงอยู่ได้ระยะเวลาหนึ่งแต่ไม่ได้อยู่ตลอดจนถึงวันหมดอายุ เห็นได้จากผลการสำรวจพฤติกรรมผู้บริโภค โดยสำนักงานแผนงานพัฒนาวิชาการและกลไกการคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพ และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการเสริมสร้างสุขภาพ สำรวจพื้นที่ 19 จังหวัด พบว่ากลุ่มตัวอย่างมีพฤติกรรมการอ่านสาระสำคัญของฉลากบรรจุภัณฑ์ก่อนซื้อหรือก่อนบริโภคสินค้าเพียงร้อยละ 56.3 เท่านั้น<sup>17</sup>

## 2.3 หลักเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยเกี่ยวกับสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรม

### 2.3.1 มาตรฐานความปลอดภัยในกระบวนการผลิต

มาตรฐานความปลอดภัยของอาหารในกระบวนการผลิตที่รู้จักอย่างแพร่หลายและมีบทบาทสำคัญในการกำหนดคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารที่ได้รับการยอมรับระดับสากลคือ CODEX<sup>18</sup> ซึ่งเป็นคำที่ใช้เรียก คณะกรรมาธิการโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (CODEX Alimentarius Commission : CAC) ซึ่งมาจากภาษาลาตินหมายถึง Food Code CODEX เป็นองค์การระหว่างประเทศภาครัฐถูกจัดตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2504 จากความร่วมมือขององค์การอาหารและเกษตร (Food and Agriculture Organization of the United Nations, FAO) และองค์การอนามัยโลก (World Health Organization, WHO) ที่เรียกว่า Joint FAO/WHO Food Standards Programme และเป็นมาตรฐานที่องค์การการค้าโลกให้การยอมรับตามความตกลงว่าด้วยอุปสรรคเทคนิคต่อการค้า (Agreement on Technical Barrier to Trade : TBT) และความตกลงว่าด้วยการบังคับมาตรฐานสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Agreement on the Application of Sanitary and

<sup>17</sup> วรณา ศรีวิริยานุภาพ, อุษาวดี สุตะภักดิ์, สุกัญญา พวงมณี. “รายงานการสำรวจความรู้และพฤติกรรมการบริโภค ปี 2557,” สำนักงานแผนงานพัฒนาวิชาการและกลไกคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพ, (กรุงเทพมหานคร: ม.ปพ, 2557).

<sup>18</sup> ผศ.ดร.พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์, ศาสตราจารย์เกียรติคุณดร.นิธิยา รัตนานนท์, อ่างแล้ว เจริญธรรมที่ 21.

Phytosanitary Measure : SPS) มีวัตถุประสงค์ "เพื่อปกป้องคุ้มครองสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค และเพื่อให้เกิดความเป็นธรรมในด้านการค้าระหว่างประเทศ" กล่าวคือ มุ่งเน้นด้านความปลอดภัย ด้านสุขอนามัยของผู้บริโภค และให้ประเทศสมาชิกนำไปใช้เป็นเกณฑ์ปฏิบัติเพื่อให้เป็นมาตรฐานเดียวกันเพื่อให้เกิดความเป็นธรรมในด้านการค้าระหว่างประเทศ โดยการพิจารณามาตรฐานอาหารในแต่ละเรื่องจะต้องมีการศึกษา วิจัย ทดลอง โดยอาศัยห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแขนงต่าง ๆ เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ถูกต้อง ตรวจสอบได้โดยนักวิทยาศาสตร์ที่มีคุณภาพและเป็นห้องปฏิบัติการที่ได้มาตรฐาน นอกจากนี้ข้อมูลต่างๆ ยังต้องมีประเทศสมาชิกทั้งหลายของ Codex ยอมรับ จึงจะเป็นมาตรฐานที่ประกาศใช้ในระดัปลักษณ์ที่เท่าเทียมกันและมาตรฐานที่ร่างของประเทศสมาชิกทั้งหลายสามารถถือปฏิบัติได้

ขั้นตอนการกำหนดมาตรฐานของ CODEX ยึดหลักการสำคัญในเรื่องความโปร่งใส และการมีส่วนร่วมของประเทศสมาชิก เพื่อเสนอต่อคณะกรรมการอาหารระหว่างประเทศ (CAC) ให้การรับรองก่อนการตัดสินใจกำหนดมาตรฐานใหม่หรือเอกสารใด ๆ โดยแนวทางดำเนินการมีลักษณะ ดังนี้<sup>19</sup>

ขั้นตอนที่ 1 จัดเตรียมข้อเสนอโครงการให้แก่คณะกรรมการอาหารระหว่างประเทศ (CAC) 2 คณะเพื่อพิจารณา ทบทวน และให้ความเห็นชอบว่าจะกำหนดมาตรฐานเรื่องใดและคณะกรรมการสาขาใดจะเป็นผู้รับผิดชอบ

ขั้นตอนที่ 2 พิจารณามิงานอื่นที่เกี่ยวข้องกับคณะกรรมการอาหารระหว่างประเทศ (CAC) ดำเนินการอยู่หรือไม่พร้อมกับพิจารณาว่าประเด็นใดบ้างเข้าข่ายมาตรฐานอาหารทั่วไปหรือเป็นเรื่องของสารพิษตกค้างและสารตกค้างจากยาสัตว์ในอาหาร ฝ่ายเลขานุการจะเขียนข้อเสนอแนะด้าน Maximum limit จากคณะผู้เชี่ยวชาญเฉพาะสาขาก่อนจะนำเวียนให้ประเทศสมาชิกพิจารณาไปพร้อมกัน รวมถึงจัดทำร่างมาตรฐาน (เวียนร่างมาตรฐาน) ให้ประเทศสมาชิก และคณะกรรมการจะนำเรื่องที่อยู่ในแผนการดำเนินการมาจัดลำดับความสำคัญ และกำหนดระยะเวลาที่แล้วเสร็จ

ขั้นตอนที่ 3 นำร่างมาตรฐานและข้อคิดเห็นจากประเทศสมาชิกไปพิจารณาในที่ประชุมของคณะกรรมการสาขา และพิจารณาความเป็นไปได้ในการนำมาตรฐานไปใช้โดยคำนึงถึงผลทางเศรษฐกิจ

<sup>19</sup> ธานี หมูจรรยาพันธ์, “มาตรฐาน CODEX กับการค้าผลิตภัณฑ์อาหารระหว่างประเทศ,” ฉบับที่ 53 for Quality, น.69-73 (2545).

ขั้นตอนที่ 4 คณะกรรมการสาขาที่รับผิดชอบเป็นผู้พิจารณาข้อคิดเห็นของประเทศสมาชิกที่แจ้งให้ทราบ กรณีจำเป็นอาจมีการทำร่างใหม่เพื่อเสนอต่อคณะกรรมการโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (CAC) ต่อไป

ขั้นตอนที่ 5 คณะกรรมการโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (CAC) จะพิจารณาบทวนร่างว่าสมควรเห็นชอบในร่างหรือไม่ หลังจากนั้นร่างมาตรฐานจะถูกส่งให้คณะกรรมการสาขาที่เกี่ยวข้องกับเรื่องทั่วไป เพื่อให้พิจารณาเห็นชอบว่าสอดคล้องกับมาตรฐานของ CODEX ในเรื่องทั่วไปหรือไม่

ขั้นตอนที่ 6 ร่างที่ผ่านจากขั้นตอนที่ 5 มาแล้วฝ่ายเลขานุการจะแจ้งให้เวียนกับประเทศสมาชิกเพื่อให้พิจารณาในข้อคิดเห็นทุกกรณี

ขั้นตอนที่ 7 คณะกรรมการสาขาจะพิจารณากลับกรองและปรับแก้ไขภายหลังจากรับข้อคิดเห็นจากประเทศสมาชิกแล้ว และส่งให้คณะกรรมการโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (CAC) พิจารณากรณีมีข้อคิดเห็นเพิ่มเติม หรือประเทศสมาชิกที่ต้องการแก้ไขสามารถยื่นข้อคิดเห็นโดยตรงต่อคณะกรรมการโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (CAC) ก็ได้

ขั้นตอนที่ 8 ในขั้นตอนสุดท้าย คณะกรรมการโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (CAC) จะเป็นผู้พิจารณาร่างมาตรฐานที่ผ่านทั้ง 7 ขั้นตอนมาแล้ว ร่วมกับข้อคิดเห็นเพิ่มเติมก่อนที่จะรับรองมาตรฐาน CODEX Standard ตามที่กล่าวไว้ข้างต้นหากเกิดกรณีพิพาททางการค้าระหว่างประเทศขึ้น องค์การการค้าโลก (WTO) จะนำมาตรฐานของ CODEX มาเป็นเกณฑ์ในการระงับข้อพิพาทกระบวนการในการกำหนดมาตรฐานของ CODEX ซึ่งโดยทั่วไปจะมี 8 ขั้นตอนในกรณีที่ไม่มีข้อโต้แย้งมากนัก แต่หากทุกฝ่ายมีความเห็นไปในทางเดียวกันจะเหลือเพียง 5 ขั้นตอน โดยไม่พิจารณาในขั้นตอนที่ 6 ถึงขั้นตอนที่ 8 แต่ทั้งนี้ก็มีข้อยกเว้น คือ มาตรฐานผ่านการพิจารณาล่าช้าเกินไปทำให้ไม่ทันต่อเหตุการณ์

รวมถึงจัดทำข้อเสนอแนะการใช้หลักเกณฑ์และวิธีการในการที่ดีในการผลิตระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหารและระบบการจัดการคุณภาพความปลอดภัยในการผลิตอาหารด้วย CODEX จึงมีหลักการสำคัญ 6 ประการ<sup>20</sup> ดังนี้

2.3.1.1 หลักการคุณภาพของอาหาร (Food Quality) หรือบางครั้งเรียกว่า“หลักประกันคุณภาพ (Quality Assurance System)” เพื่อให้สถานที่ผลิตมีมาตรฐานในทุกขั้นตอนการผลิต โดยต้องถูกควบคุมตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอและต่อเนื่อง รัฐบาลต้องคุ้มครองผู้บริโภคโดยการวาง

<sup>20</sup> เพ็ญศิริรัตน์ อัครผลสุวรรณ, “มาตรฐานความปลอดภัย : เส้นทางอาหารไทยสู่ครัวโลก กลุ่มพัฒนาเทคโนโลยีการเผยแพร่ สำนักพัฒนาการถ่ายทอดเทคโนโลยี กระทรวงเกษตรและสหกรณ์,” นิตยสารสถาบันอาหาร, (กรุงเทพมหานคร: ม.ป.พ, 2522), น.2.

มาตรฐานเกี่ยวข้องกับคุณภาพอาหาร โดยเน้นการป้องกันมากกว่าการแก้ไขปัญหาซึ่งรัฐบาลแต่ละประเทศอาจจะพัฒนารูปแบบมาตรฐานคุณภาพของอาหารแตกต่างกันไปตามความเหมาะสม

2.3.1.2 หลักการว่าด้วยการให้รายละเอียดแก่ผู้บริโภค (Consumer Information) ผู้บริโภคมีสิทธิตรวจสอบรายละเอียดที่จำเป็นเกี่ยวกับคุณภาพ ฉลากสินค้า รายละเอียดของสารอาหาร การใช้สิทธิเรียกร้อง รวมถึงการเปรียบเทียบราคาสินค้าประเภทเดียวกัน

2.3.1.3 หลักการว่าด้วยความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety) เช่น สารปรุงแต่ง สิ่งเจือปน ยาฆ่าแมลง ถือเป็นส่วนที่คณะกรรมการ CODEX ให้สำคัญ โดยจะมีการให้คำปรึกษาจากผู้เชี่ยวชาญทั้งจากองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติและองค์การอนามัยโลกในส่วนที่เกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารด้วย

2.3.1.4 หลักการว่าด้วยสุขอนามัยในการผลิตอาหาร (Good Hygiene Practice : GHP) กำหนดหลักการควบคุมการผลิต สินค้าประเภทอาหาร ยา เครื่องสำอาง และเวชภัณฑ์ต่างๆ มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อป้องกันอันตรายทางอาหาร (Food Hazard) ทั้งอันตรายทางกายภาพ อันตรายทางเคมี และอันตรายทางชีวภาพ โดยทดสอบจุลชีววิทยา ซึ่งนำมาใช้ตรวจสอบขั้นตอนการผลิต เพื่อให้เกิดความปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ ให้เหมาะสมและสอดคล้องกับกิจกรรมการผลิตอาหารของกลุ่มชุมชน ซึ่งมีโดยก่อนปรนในเรื่องการบริหารการผลิต การจัดเก็บเอกสาร รายงานการตรวจสอบคุณภาพสินค้าหลายด้านเมื่อเทียบกับมาตรฐานการผลิตระดับโรงงานอุตสาหกรรมที่มีการบังคับใช้มาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP)

2.3.1.5 หลักการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice : GMP)<sup>21</sup> เป็นหลักการจัดการสถานะแวดล้อมขั้นพื้นฐานในกระบวนการผลิตโดยครอบคลุมตั้งแต่สุขอนามัยของสถานที่ผลิต วัตถุประสงค์ สุขอนามัยในทุกขั้นตอนการผลิต การบำรุงรักษาสถานที่ผลิต และการขนส่งจนกว่าสินค้าจะถึงมือผู้บริโภค ให้สภาพแวดล้อมมีความพร้อมต่อการผลิตสินค้า เรียกว่า โปรแกรมสุขลักษณะพื้นฐาน (Pre-requisite program) มุ่งเน้นการป้องกันมากกว่าการแก้ไข เป็นระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารขั้นพื้นฐาน (Food Safety Management System) ก่อนที่จะพัฒนาไปสู่ระบบประกันคุณภาพอย่าง HACCP เป็นต้น

สำหรับประเทศไทยระบบ GMP อาหารเข้าสู่ประเทศไทยครั้งแรกปี พ.ศ. 2529 ภายใต้แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมฉบับที่ 6 โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยกองควบคุมอาหาร ได้มีมาตรการให้การรับรองระบบ GMP (Certificate GMP) แก่ผู้ประกอบการในลักษณะ

<sup>21</sup> รศ.ดร.วีระสิทธิ์ สรรพมงคล, “หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP),” จัดทำโดยภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, (กรุงเทพมหานคร: ม.ป.พ, ม.ป.ป), น.3-16.



สมัครใจ ซึ่งประยุกต์มาจากเกณฑ์ GMPสากลเพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตในประเทศไทย แต่ได้ลดรายละเอียดบางประการเพื่อให้ง่ายและสามารถนำไปปฏิบัติได้จริงสำหรับสินค้าบริโภคในประเทศ ให้ใจลักษณะสมัครใจ โดยยังไม่มีข้อกำหนดที่เป็นหลักการที่สำคัญเหมือนกับของCodex โดยให้ควบคุมกระบวนการผลิตขั้นต้น การควบคุมงานปฏิบัติงานบำรุงรักษา การสุขาภิบาล และการฝึกอบรม

GMP ที่เป็นกฎหมายปัจจุบันมี 4 ฉบับ คือ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 และ (ฉบับที่ 239) พ.ศ.2544 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร (GMP สุขลักษณะทั่วไป) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 220) พ.ศ.2544 เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 3) (GMP น้ำบริโภค) มีผลบังคับใช้สำหรับผู้ผลิตอาหารรายใหม่ ตั้งแต่วันที่ 24 กรกฎาคม 2544 ส่วนรายเก่ามีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 24 กรกฎาคม 2546 และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 298) พ.ศ.2549 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน โดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์ และที่เพิ่งออกเมื่อปี พ.ศ.2555 คือ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ.2555 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย หรือ Primary GMP โดยใช้ควบคุมกลุ่มอาหารที่เหลือ ซึ่งส่วนใหญ่เป็นกลุ่มอาหารทั่วไปและอาหารพร้อมบริโภคทันที ซึ่งข้อกำหนดของ GMP ในประเทศไทยมีอยู่ 6 ข้อกำหนด ดังนี้

1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต
2. เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิต
3. การควบคุมกระบวนการผลิต
4. การสุขาภิบาล
5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด
6. บุคลากรและสุขลักษณะ

ในแต่ละข้อกำหนดมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อให้ผู้ผลิตมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนอันตราย ทั้งด้านจุลินทรีย์ เคมี และกายภาพลงสู่ผลิตภัณฑ์ ซึ่งอาจมาจากสิ่งแวดล้อม ตัวอาคาร เครื่องจักร อุปกรณ์ที่ ใช้ ในการดำเนินงานในแต่ละขั้นตอนการผลิต รวมถึงการจัดการในด้านสุขอนามัยทั้งในส่วนของความ สะอาด การบำรุงรักษา และผู้ปฏิบัติงาน

ได้แก่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 193 พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ฉบับที่ 239 พ.ศ. 2544 เรื่องแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 193

พ.ศ. 2543 และฉบับที่ 220 พ.ศ. 2544 เรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ดังนั้น จากเหตุการณ์ที่ผ่านมาและสถานการณ์ ในปัจจุบันจะเห็นว่า GMP ไม่ใช่เรื่องใหม่สำหรับผู้ผลิตอาหาร จึงเชื่อว่า ถึงเวลาอันสมควรที่ประเทศไทยจะมีการนำ GMP มาเป็น มาตรการบังคับใช้

2.3.1.4 หลักการควบคุมระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤต (Hazard Analysis Critical Control Point : HACCP)<sup>22</sup> เป็นระบบป้องกัน (Preventative System) ซึ่งมีความหมายคือ

H = Hazard อันตราย

A = Analysis การวิเคราะห์

C = Critical วิกฤต

C = Control การควบคุม

P = Point จุดตำแหน่ง

HACCP มุ่งเน้นถึงการประเมินและวิเคราะห์อันตรายที่อาจพบเปื้อนในอาหาร (Food Hazard) ที่อาจเกิดขึ้นได้ในห่วงโซ่อุปทาน (Food Supply Chain) โดยติดตามและประเมินกระบวนการผลิตเฉพาะจุดวิกฤตต่าง ๆ ลดความเสี่ยงจากอันตรายที่อาจจะมากับอาหารสำหรับผู้บริโภค ตั้งแต่วัตถุดิบ กระบวนการผลิต การขนส่ง จนกระทั่งถึงมือผู้บริโภค (In-Process Control) เพื่อควบคุมหรือแก้ไขอันตรายของอาหารไม่ให้ไปสู่ผู้บริโภค ได้แก่ อันตรายทางชีวภาพ (biological hazard) จุลินทรีย์ก่อโรค (Pathogen) อันตรายทางเคมี (Chemical hazard) และอันตรายทางกายภาพ (physical hazard) การมีระบบตรวจติดตามการแก้ไขและการตรวจสอบวิธีการผลิตอันอาจก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภคแต่ไม่ครอบคลุมถึงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ (Quality) ซึ่งประกอบด้วยหลัก 7 ประการ คือ

หลักการที่ 1 วิเคราะห์อันตราย (Conduct a Hazard Analysis) จากผลิตภัณฑ์นั้นๆ ที่อาจเป็นอันตรายโดยการประเมิน ความรุนแรงและโอกาส ที่จะเกิดอันตรายต่าง ๆ ในทุกขั้นตอนการผลิต จากนั้นจึงกำหนด วิธีการป้องกัน เพื่อลดหรือขจัดอันตรายเหล่านั้นจากอันตรายทางชีวภาพ ทางเคมีและทางกายภาพ

หลักการที่ 2 กำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Determine the Critical Control of the CCP) หมายถึง ตำแหน่งวิธีการ หรือขั้นตอนในกระบวนการผลิต ซึ่งหากสามารถควบคุม ให้อยู่ใน

<sup>22</sup> อัจฉรา พุ่มฉัตร นักวิทยาศาสตร์, มาตรฐานอาหาร : คุณภาพและมาตรฐานอาหาร, กองการศึกษาเคมีปฏิบัติการ, (ม.ป.ท: ม.ป.พ, 2554), น. 1-3.

ค่า หรือลักษณะที่กำหนดไว้ได้แล้ว จะทำให้มีการขจัดอันตรายหรือลดการเกิดอันตราย จากผลิตภัณฑ์นั้นได้

หลักการที่ 3 กำหนดค่าวิกฤต (Establish Critical Limits) วิกฤต ณ จุดควบคุมวิกฤต ค่าวิกฤต อาจเป็นค่าตัวเลข หรือลักษณะเป้าหมาย ของคุณภาพ ด้านความปลอดภัย ที่ต้องการของผลผลิต ณ จุดควบคุมวิกฤต ซึ่งกำหนดขึ้น เป็นเกณฑ์สำหรับการควบคุมเพื่อให้แน่ใจว่าจุดควบคุมวิกฤตอยู่ภายใต้การควบคุม

หลักการที่ 4 กำหนดระบบตรวจติดตามเพื่อควบคุมจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Establish a System to Monitor Control of the CCP) ทำการเฝ้าระวัง โดยกำหนดขึ้น อย่างเป็นระบบ มีแผนการตรวจสอบ หรือเฝ้าสังเกตการณ์ และบันทึกข้อมูล เพื่อให้เชื่อมั่น ได้ว่า การปฏิบัติงาน ณ จุดควบคุมวิกฤตมีการควบคุมอย่างถูกต้อง

หลักการที่ 5 กำหนดการแก้ไข (Establish the Corrective Action) กำหนดมาตรการแก้ไข สำหรับข้อบกพร่อง และใช้มาตรการนั้นทันที กรณีที่พบว่า จุดควบคุมวิกฤต ไม่อยู่ภายใต้การควบคุมตามค่าวิกฤตที่กำหนดไว้

หลักการที่ 6 กำหนดการทดสอบ (Establish Procedures for Verification) กำหนดมาตรการแก้ไข สำหรับข้อบกพร่อง และใช้มาตรการนั้นทันที กรณีที่พบว่า จุดควบคุมวิกฤต ไม่อยู่ภายใต้ การควบคุมตามค่าวิกฤตที่กำหนดไว้

หลักการที่ 7 กำหนดระบบเอกสารและการเก็บบันทึกข้อมูล (Establish Documentation and Record Keeping) จัดทำระบบบันทึกและเก็บรักษาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์อาหาร แต่ละชนิดไว้ เพื่อเป็นหลักฐานให้สามารถค้น ได้เมื่อจำเป็น

โดย HACCP ได้ให้คำจำกัดความของความเสี่งและการวิเคราะห์ความเสี่งไว้ว่า ความเสี่ง (Risk) หมายถึง การอนุมานความเป็นไปได้ที่จะเกิดจากการบริโภคอาหาร การวิเคราะห์ความเสี่ง (Risk Analysis)<sup>23</sup> หมายถึง กระบวนการประเมินความเสี่ง (Risk Assessment) ด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ในการจัดการความเสี่ง (Risk Management) และการสื่อความหมายของความเสี่ง (Risk Communication) ประกอบ 4 ขั้นตอน คือ 1. ระบุอันตราย (Hazard Identification) 2. การประเมินการตอบสนองต่อปริมาณที่ได้รับ (Hazard Characterization) 3. การประเมินสัมผัส (Expose Assessment) และ 4. การอธิบายลักษณะความเสี่ง (Risk Characterization) เพื่อสรุปเกี่ยวกับอันตรายจากวัตถุดิบพิษที่ได้รับพร้อมทั้งประเมินระดับ

<sup>23</sup> รศ.ดร.วีระสิทธิ์ สรรพมงคล, อ่างแล้ว เชิงอรุณที่ 29.



ความรุนแรง (Severity) อันตรายทางกายภาพหลังจากการบริโภคอาหารที่มีส่วนผสมของพลาสติกปนเข้าไปในร่างกายโดยแบ่งระดับความรุนแรงเป็น 3 ระดับ คือ

High (H) มีผลให้เกิดอาการเจ็บทันที ทำให้เลือดออก ทำให้ฟันหักบิ่น อาจต้องให้แพทย์ทำการรักษา เนื่องอวัยวะภายในเป็นแผล

Moderate (M) มีผลให้เกิดการระคายเคืองในระบบทางเดินอาหาร

Low (L) มีผลให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคไม่รุนแรงนัก

ตามที่กล่าวมาข้างต้นหลักการต่างๆตามมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศของ CODEX ถูกกำหนดให้ใช้เป็นมาตรฐานสากลซึ่งมุ่งเน้นปกป้องคุ้มครองอนามัยของผู้บริโภคและให้เกิดความเป็นธรรมทางการค้าโดยอยู่บนพื้นฐานว่า “ประชาชนทุกคนมีสิทธิที่จะได้รับอาหารที่ปลอดภัยมีคุณภาพและเหมาะสมต่อการนำไปบริโภค” ดังจะเห็นได้จากแนวทางปฏิบัติในการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพเกี่ยวกับการกล่าวอ้างสรรพคุณหรือคุณประโยชน์ของอาหาร คือ การกล่าวอ้างทางโภชนาการและการกล่าวอ้างทางสุขภาพ แต่ทั้งนี้ไม่อนุญาตใช้กับอาหารสำหรับทารกและเด็ก ยกเว้นมาตรฐาน CODEX หรือกฎหมายของประเทศนั้นมีการกำหนดไว้เป็นพิเศษซึ่งคณะกรรมการโครงการมาตรฐานอาหาร CODEX ได้ให้นิยามไว้ว่า<sup>24</sup>

“การกล่าวอ้างทางโภชนาการ” หมายถึง การแสดงใด ๆ ที่บอกกล่าว ชี้แนะ หรือบอกเป็นนัยว่าอาหารมีคุณสมบัติทางโภชนาการเฉพาะด้าน

“การกล่าวอ้างทางสุขภาพ” หมายถึง การแสดงข้อความที่บอกกล่าวชี้แนะ หรือบอกส่วนประกอบของอาหารหรือผลกระทบต่อสุขภาพที่จะเกิดจากอาหาร ประกอบไปด้วย การกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหารที่มีบทบาทต่อร่างกาย (Nutrition Function Claims) หรือการกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่อื่น ๆ (Other Function Claims) ที่มีผลต่อการทำงานของร่างกาย เช่น ช่วยพัฒนาช่วยปรับปรุงหรือช่วยรักษาสุขภาพ รวมถึงการกล่าวอ้างว่าสามารถลดความเสี่ยงในการเกิดโรค (Reduction of Disease Risk Claims)

ทั้งนี้สาระสำคัญของการกล่าวอ้างทางสุขภาพต้องประกอบด้วยข้อมูลทั้ง 2 ส่วน คือ บทบาทของสารอาหารต่อการทำงานของอวัยวะต่าง ๆ ในร่างกาย และองค์ประกอบของอาหารหรือสารอาหารที่มีบทบาทของสารอาหารต่อการทำงานของอวัยวะต่าง ๆ ในร่างกายตามที่กล่าวอ้าง รวมถึงการจะกล่าวอ้างทางสุขภาพได้นั้นต้องได้รับอนุญาตจากหน่วยงานผู้มีอำนาจในประเทศที่จัดจำหน่ายสินค้าดังกล่าวด้วย

<sup>24</sup> ศูนย์อภินิหารสถาบันอาหาร, “มาตรฐานโคเด็กซ์ เรื่องแนวปฏิบัติในการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ GUIDELINES FOR USE OF NUTRITION AND HEALTH CLAIMS (CAC/GL 23-1997 Amended 2009; amendment 2009), ปีที่ 2555, น.2-4

สำหรับน้ำผลไม้ CODEX GENERAL STANDARD FOR FRUIT JUICES AND NECTARS (CODEX STAN 247-2005) ที่นำเมล็ดและเปลือกมาใช้เป็นส่วนผสมด้วยให้นำหลักการของ GMP มาใช้สำหรับกระบวนการผลิตและกาตรวจสอบคุณภาพตามความเหมาะสม และตามความจำเป็น โดยส่งตัวอย่างเพื่อประเมินโดยการเปรียบเทียบกับข้อมูลจากตัวอย่างที่สร้างขึ้น โดยใช้วิธีการที่เหมาะสมรวมเพื่อประเมินมาตรฐานกับสินค้าที่ผลิตออกมาสำหรับผลไม้ชนิดเดียวกันและจากภูมิภาคเดียว ทดสอบผลกระทบ ประเมินความเสี่ยงและหารูปแบบที่อาจเกิดขึ้น และอาจเปลี่ยนแปลงได้จากผลไม้ตามธรรมชาติการเปลี่ยนแปลงตามฤดูกาล<sup>25</sup>

สำหรับประเทศไทยมีศูนย์ประสานงาน CODEX ของหน่วยงานภาครัฐ คือ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ภายใต้กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

### 2.3.2 หลักความปลอดภัยหลังกระบวนการผลิต (Finish Product)

#### 2.3.2.1 มาตรการให้ความคุ้มครองผู้บริโภคในระดับสูง

การให้ความคุ้มครองผู้บริโภคในระดับสูง (Principle of High Level of Consumer Protection) กำหนดว่าสินค้าที่นำออกวางตลาดได้นั้นต้องเป็นสินค้าที่ปลอดภัยเท่านั้น ซึ่งกำหนดหน้าที่ให้ทุกฝ่ายต้องมีส่วนร่วมในตลาดด้วย กล่าวคือ ภาครัฐและผู้ประกอบการธุรกิจต้องกำกับดูแลความปลอดภัยของสินค้าที่วางจำหน่ายในตลาด โดยการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ ตรวจสอบสินค้าในระหว่างการผลิตทุกขั้นตอนให้เป็นไปตามมาตรฐานรวมทั้งคุณภาพของผลผลิตที่ได้ ออกมาเป็นสินค้า และตรวจสอบคุณภาพก่อนนำออกวางจำหน่าย (Quality Control : QC) และนำมาตราการหลังการขายมาใช้กำกับดูแลให้ชัดเจนเกี่ยวกับการเรียกคืนสินค้า (Product Recall) มีการคุ้มครอง (Market Surveillance) หรือการถอนสินค้าออกจากตลาด เป็นต้น พร้อมทั้งต้องมีการเผยแพร่ข่าวสารข้อมูลให้ผู้บริโภคทราบอย่างมีประสิทธิภาพ<sup>26</sup> เพื่อมุ่งเน้นสร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภคว่าสินค้าที่จำหน่ายอยู่ในตลาดนั้นมีความปลอดภัยระดับมาตรฐานที่ยอมรับได้และการแข่งขันด้านราคาของสินค้าพร้อมส่งเสริมกลไกตลาดและกำหนดหน้าที่ให้ผู้ผลิตและผู้จัดจำหน่ายต้องดูแลความปลอดภัยของสินค้าหลังการวางตลาดแล้ว โดยมีหลักการสำคัญ 8 ประการ ดังนี้<sup>27</sup>

หลักการที่ 1 การบังคับใช้กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคมีความเป็นธรรมสม่ำเสมอ มีประสิทธิภาพและได้สัดส่วน หลักการนี้เรียกร้องให้มีการนำกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคที่ทันสมัย

<sup>25</sup> Codex Stan 247-2005 : Codex General Standard For Fruit Juices And Nectars, Section 3.2-3.4

<sup>26</sup> รองศาสตราจารย์ ดร.อนันต์ จันทโรภากร, *อ้างแล้ว เซึ่งจรดที่ ๑.*

<sup>27</sup> ACCP, "High-Level Principles on Consumer Protection," สืบค้นเมื่อวันที่ 9 ม.ค. 2562, จาก

และมีความยืดหยุ่นมาใช้ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหน่วยงานคุ้มครองผู้บริโภคมีอำนาจทางกฎหมาย มีทักษะที่จำเป็นและมีหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีที่สุด

หลักการที่ 2 เพื่อให้มั่นใจว่าผู้บริโภคได้รับข้อมูลสินค้าที่ถูกต้องจึงจะต้องสร้างความตระหนักให้แก่ผู้บริโภคแต่ละคนเกี่ยวกับสิทธิของตนและสมาคมผู้บริโภคควรให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภคมากที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้เกี่ยวกับสิทธิและความรับผิดชอบของผู้บริโภคเอง

หลักการที่ 3 การประกันเพื่อให้ผู้บริโภคเข้าถึงสินค้าและบริการที่ปลอดภัยความร่วมมือของภาครัฐ ภาคธุรกิจและผู้บริโภค โดยรัฐบาลควรใช้มาตรการที่เหมาะสมรวมถึงกฎหมายและกฎระเบียบด้านความปลอดภัยเพื่อให้แน่ใจว่าสินค้ามีความปลอดภัย และนำสินค้าที่เป็นอันตรายออกจากท้องตลาด และต้องให้ผู้บริโภครับรู้ถึงอันตรายของสินค้านั้นๆ

หลักการที่ 4 จำเป็นอย่างยิ่งที่ผู้บริโภคจะต้องเข้าถึงข้อมูลของสินค้า ต้องสร้างระบบการเรียนการสอนและการแก้ไขโดยมีศูนย์ร้องเรียนภาคธุรกิจ โดยสมาคมผู้บริโภคและกลไกรองรับข้อพิพาทออนไลน์ รวมถึงการจัดทำบทลงโทษที่เพียงพอเพื่อป้องกันการละเมิดกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค

หลักการที่ 5 การส่งเสริมการบริโภคที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เศรษฐกิจและสังคมอย่างยั่งยืนรวมถึงการพัฒนาและการดำเนินการตามนโยบายเพื่อการบริโภคที่ยั่งยืน

หลักการที่ 6 ภาครัฐควรได้ยินเสียงของผู้บริโภคและการเป็นตัวแทนของผู้บริโภคอย่างมีประสิทธิภาพ ภาครัฐหามุมมองของผู้บริโภคก่อนจะพิจารณานโยบายอุตสาหกรรมการค้า โดยนโยบายการพัฒนาผู้บริโภคต้องอยู่บนพื้นฐานความชัดเจนการสำรวจความคิดเห็นของผู้บริโภค

หลักการที่ 7 สร้างความร่วมมือระหว่างภาครัฐ ภาคธุรกิจและผู้มีส่วนในระดับสูง

หลักการที่ 8 การทบทวนกฎหมายและแนวทางปฏิบัติด้านการคุ้มครองผู้บริโภคที่มีอยู่เป็นประจำเพื่อพิจารณาการแก้ไขเพิ่มเติมที่จำเป็น รวมถึงการจำกัดความเสี่ยงและมีกลไกการระงับ

ข้อพิพาทเฉพาะทางรวมเพื่อจัดการธุรกรรมระหว่างประเทศและสร้างความเป็นธรรมแก่ผู้บริโภค

#### 2.3.2.2 มาตรการเรียกคืนสินค้าอย่างรวดเร็ว

Fast Track Product Recall Program<sup>28</sup> กำหนดให้ผู้ผลิตผู้จัดจำหน่ายและผู้ค้าปลีกสินค้าอุปโภคบริโภคที่จำหน่ายในเชิงพาณิชย์ต้องแจ้งข้อบกพร่องบางอย่างความเสี่ยงที่ไม่สมเหตุสมผล

<sup>28</sup> “U.S. Consumer Product Safety Commission Washington, D.C. 20207-0001,”

สืบค้นเมื่อวันที่ 9 มกราคม 2562, จาก [https://www.cpsc.gov/S3Fs-Public/Pdfs/Blk\\_Pdf\\_Fasttrak.Pdf](https://www.cpsc.gov/S3Fs-Public/Pdfs/Blk_Pdf_Fasttrak.Pdf)

หรือการไม่ปฏิบัติตามมาตรฐานความสมัครใจหรือบังคับ หลีกเลี่ยงการทำอันตรายเบื้องต้นให้ผู้บริโภคทราบ และรายงานภายใน 20 วัน ทำให้เกิดความร่วมมือระหว่างผู้ผลิต ผู้ประกอบการ และผู้จัดจำหน่ายสินค้าในการหาแนวทางนำสินค้าออกจากตลาดอย่างรวดเร็ว ไม่ต้องรอกกระบวนการของพนักงานเจ้าหน้าที่ในการทดสอบหรือพิสูจน์สินค้าว่าสินค้านั้นอันตรายหรือไม่แล้วค่อยจัดลำดับความอันตรายแล้วจึงมีคำสั่งคำสั่งเชิงขยายออกมาซึ่งล่าช้าและหากเกิดการร้องเรียน ผู้ประกอบการอาจเสียหายทั้งการชดใช้และเสียชื่อเสียงจึงรวมตัวกันเพื่อดำเนินการทำมาตรการนี้เพื่อช่วยให้ผู้ประกอบการธุรกิจสามารถควบคุมข้อมูลที่จะเปิดเผยต่อสาธารณะชนได้

มาตรการดังกล่าวให้มีการดำเนินการแก้ไขแบบสมัครใจโดยภาคธุรกิจ และให้ประสานงานกับเจ้าหน้าที่ฝ่ายกำกับดูแลในกระบวนการเรียกคืน ทั้งนี้ผู้ประกอบการจะต้องทำรายงานที่จำเป็นทั้งหมดส่งให้เจ้าหน้าที่ฝ่ายกำกับดูแลภาครัฐและกำหนดวิธีแก้ไข ซ่อมแซม หรือให้มีการคืนเงินกับผู้บริโภคอย่างเหมาะสม

### 2.3.2.3 การแสดงคุณค่าพลังงานที่ควรบริโภคต่อวัน (Guideline Daily Amount : GDA)

ปัจจุบันคนไทยมีปัญหาระดับประเทศด้านสุขภาพของประชาชนซึ่งเกิดจากพฤติกรรมการใช้ชีวิตประจำวันและการบริโภคอาหารเกินความต้องการของร่างกาย บริโภคอาหารที่ให้พลังงานสูง เช่น ไขมัน น้ำตาล ทำให้เกิดโรคอ้วน จะนำไปสู่โรคไม่ติดต่อเรื้อรัง ได้แก่ โรคเบาหวาน ความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ เป็นต้น ดังนั้น กระทรวงสาธารณสุขจึงได้มีนโยบายมุ่งเน้นลดการบริโภคอาหารเพื่อป้องกันปัญหาโภชนาการเกินและโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง โดยการออกประกาศฉบับแรก เรื่องฉลากโภชนาการ ฉบับที่ 182 (พ.ศ.2541) เพื่อบังคับใช้กับอาหาร 4 กลุ่มคือ อาหารที่มีการกล่าวอ้างทางโภชนาการ อาหารที่มีการใช้ประโยชน์จากสารอาหารมาใช้ส่งเสริมการขาย อาหารที่ระบุกลุ่มผู้บริโภคเฉพาะกลุ่ม และอาหารอื่นตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร ต่อมาจึงกำหนดเรื่องการแสดงฉลากของอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันทีบางชนิด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 305 พ.ศ. 2550 คือ มันฝรั่งทอดมันฝรั่งอบกรอบ ข้าวโพดคั่วทอดข้าวโพดอบกรอบ ข้าวเกรียบหรืออาหารขบเคี้ยวชนิดอบพอง ขนมปังกรอบหรือแครกเกอร์หรือบิสกิต และเวเฟอร์ สอดไส้ เท่านั้น ซึ่งต่อมาได้เพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 305 ใน ปี พ.ศ.2544 เกี่ยวกับตารางแสดงค่าฉลากโภชนาการให้มีความชัดเจนและผู้บริโภคสามารถอ่านได้เข้าใจมากยิ่งขึ้น

กระทั่งในปี พ.ศ.2559 คณะกรรมการอาหารและยา ได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องอาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบ GDA (ฉบับที่ 374) ซึ่งเป็นการยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุขจำนวน 2 ฉบับ ได้แก่

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 305 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด และประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด ฉบับที่ 2 และกำหนดให้แสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม ต่อหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์แบบGDA ลงบนฉลากของสินค้า โดยขยายการบังคับในอาหารสำเร็จรูป 5 กลุ่มออกให้กว้างขึ้น ได้แก่ อาหารขบเคี้ยว ซ็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์ขนมอบ อาหารกึ่งสำเร็จรูป และอาหารจานเดียวซึ่งต้องเก็บรักษาไว้ในตู้เย็นหรือตู้แช่แข็งตลอดระยะเวลาจำหน่าย แต่ไม่รวมถึงอาหารมือหลักซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัตถุอื่นที่คงรูปที่สามารถป้องกันไม่ให้อากาศไปในภาชนะบรรจุได้และไม่รวมถึงอาหารที่สามารถเก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิปกติ หมายความว่า ไม่รวมถึงเครื่องดื่มน้ำผลไม้ที่บรรจุในขวดปิดสนิทเช่นกัน ซึ่งต่อมาประกาศเรื่องเกี่ยวกับอาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการได้ถูกปรับปรุงแก้ไขอีกครั้ง โดยเรียกว่าประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 394 (พ.ศ. 2561) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม แบบGDA ซึ่งขยายขอบข่ายอาหารที่บังคับที่ต้องแสดงฉลากแบบ GDA จาก 5 กลุ่ม เป็น 13 กลุ่ม ดังนี้

- 1) อาหารขบเคี้ยว ได้แก่ มันฝรั่งทอดหรืออบกรอบ ข้าวโพดคั่วหรือทอดกรอบ ข้าวเกรียบทอดหรืออบกรอบ หรืออาหารขบเคี้ยวชนิดอบพอง ถั่วทอดหรืออบกรอบ หรืออบเกลือ หรือเคลือบปรุงรส
- 2) ซ็อกโกแลต และขนมหวานรสซ็อกโกแลต
- 3) ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ได้แก่ ขนมปังกรอบหรือแครกเกอร์ บิสกิต วาฟเฟิลสอด้ใส่ต่างๆ
- 4) อาหารกึ่งสำเร็จรูป<sup>29</sup> ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่เส้นหมี่และวุ้นเส้น ไม่ว่าจะมีการปรุงแต่งหรือไม่ก็ตาม พร้อมซองเครื่องปรุง ข้าวต้มที่ปรุงแต่ง โจ๊กที่ปรุงแต่ง
- 5) อาหารมือหลักที่ต้องเก็บรักษาไว้ในตู้แช่ตลอดระยะเวลาการจำหน่าย
- 6) เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ได้แก่ เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากน้ำผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิกซ์คาร์บอนไดออกไซด์ หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตามที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค หรือเครื่องดื่มชนิดแห้ง<sup>30</sup>

<sup>29</sup> ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 210 พ.ศ.2543 ข้อ 3



- 7) ชาปรุงสำเร็จ ทั้งชนิดเหลวและชนิดแห้ง
- 8) กาแฟปรุงสำเร็จ ทั้งชนิดเหลวและชนิดแห้ง
- 9) นมปรุงแต่ง
- 10) นมเปรี้ยว
- 11) ผลิตภัณฑ์ของนม
- 12) นำนมถั่วเหลือง
- 13) ไอศกรีมที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค

ทั้งนี้ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 394 พ.ศ. 2561 เกี่ยวกับอาหารต้องปฏิบัติ ร่วมกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ฉบับที่ 367 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และฉบับที่ 383 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 2) ส่วนในเรื่องเกี่ยวกับฉลากโภชนาการต้องปฏิบัติร่วมกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 182 พ.ศ.2541 เรื่อง ฉลากโภชนาการ โดยจะบังคับกับผู้ผลิต ผู้นำเข้า และผู้จำหน่ายอาหารที่อยู่ในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่ายต่อผู้บริโภคทั้ง 13 กลุ่ม ให้ต้องปฏิบัติเงื่อนไขในการแสดงฉลากโภชนาการ แสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบ GDA รวมถึงแสดงข้อความ “บริโภคแต่น้อยและออกกำลังกาย” แต่ไม่บังคับกับอาหารที่ผู้ปรุงเป็นผู้จำหน่ายโดยตรงให้แก่ผู้บริโภคและไม่ใช้บังคับกับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการแสดงสารอาหารบนฉลากไว้แล้วโดยเฉพาะ เช่น อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ<sup>31</sup>

ทั้งนี้รูปแบบของฉลาก GDA เงื่อนไขการแสดงฉลาก องค์ประกอบของฉลาก และวิธีคำนวณค่าที่แสดงในฉลากได้ถูกกำหนดไว้ดังนี้

<sup>30</sup> ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 394 พ.ศ. 2561 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ ซี (6.3)

<sup>31</sup> มยุรี ดิษย์เมธาโรจน์, ศิริรัตน์ ปรีชา, “ชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 394 พ.ศ. 2561 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ,” กลุ่มกำหนดมาตรฐาน สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, น.2 และ น. 39-46.

### 1) รูปแบบฉลากและองค์ประกอบของฉลากโภชนาการแบบ GDA

ฉลากโภชนาการแบบ GDA มีรูปแบบและเงื่อนไขการแสดงฉลาก คือ กรอบของฉลากจะเป็นรูปทรงกระบอกหัวท้ายมดตั้งเรียงแนวติดกัน 4 ท่อน สีขอบของทรงกระบอกให้แสดงสีใดสีหนึ่ง ได้แก่ สีดำ สีขาว สีน้ำเงินเข้มให้ตัดกับสีพื้นของฉลาก ส่วนสีพื้นด้านในรูปทรงกระบอกต้องเป็นสีขาวเท่านั้นสำหรับเนื้อหาให้เรียงลำดับจากค่าพลังงานต่อกิโแคลอรี ค่าน้ำตาลต่อกรัม ค่าไขมันต่อกรัม และค่าของโซเดียมต่อมิลลิกรัม ที่ผู้บริโภคจะได้รับต่อการบริโภคใน 1 บรรจุภัณฑ์ เช่น ชอง ถู กุ้ง และคำนวณปริมาณสูงสุดที่ควรบริโภคได้ต่อวันเป็นเปอร์เซ็นต์ด้านล่างของชองนั้น ๆ โดยอ้างอิงมาจากสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคประจำวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) ตามบัญชีแนบท้ายหมายเลข 3 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 182 พ.ศ. 2541 กล่าวคือ พลังงานทั้งหมดไม่ควรเกิน 2,000 กิโลแคลอรี/วัน น้ำตาลทั้งหมด (Total sugar) ไม่ควรเกิน 65 กรัม/วัน [40 กรัม : Natural sugar และ 25 กรัม : Added Sugar] ไขมันทั้งหมด (Total fat) ไม่ควรเกิน 65 กรัม/วัน และ โซเดียมไม่ควรเกิน 2,000 มิลลิกรัม/วัน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 392 พ.ศ. 2561

คุณค่าทางโภชนาการต่อ.....  
ควรแบ่งกิน ..... ครั้ง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
.....	.....	.....	.....
กิโลแคลอรี	กรัม	กรัม	มิลลิกรัม
* .....%	* .....%	* .....%	* .....%

\*คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

ภาพที่ 3.1 ตัวอย่างฉลากคุณค่าทางโภชนาการ (1)

กรณีอาหารที่หนึ่งหน่วยบริโภคมีปริมาณที่สามารถบริโภคได้หมดภายใน 1 ครั้ง ให้แสดงข้อความว่า “คุณค่าทางโภชนาการต่อ...” ช่องว่างที่เว้นไว้ให้แสดงปริมาณที่สามารถเข้าใจได้ง่ายของหนึ่งหน่วยบริโภค เช่น 1 แท่ง 1 ชอง 1 ถู หรือ 1 กุ้ง เป็นต้น



คุณค่าทางโภชนาการต่อ.....

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
.....	.....	.....	.....
กิโลแคลอรี	กรัม	กรัม	มิลลิกรัม
*.....%	*.....%	*.....%	*.....%

\*คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

ภาพที่ 3.2 ตัวอย่างฉลากคุณค่าทางโภชนาการ (2)

กรณีที่อาหารที่หนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์สามารถกินได้มากกว่า 1 ครั้ง ให้แสดงข้อความว่า “คุณค่าทางโภชนาการต่อ...” และข้อความ “ควรแบ่งกิน...ครั้ง” ช่องที่เว้นไว้ให้แสดงจำนวนครั้งที่แนะนำให้กินโดยคำนวณได้จากปริมาณหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์ หารด้วยปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคไว้ได้ข้อความว่า “คุณค่าทางโภชนาการต่อ...” ด้วย

คุณค่าทางโภชนาการต่อ.....  
ควรแบ่งกิน ..... ครั้ง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
.....	.....	.....	.....
กิโลแคลอรี	กรัม	กรัม	มิลลิกรัม
*.....%	*.....%	*.....%	*.....%

\*คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

ภาพที่ 3.3 ตัวอย่างฉลากคุณค่าทางโภชนาการ (3)

กรณีอาหารที่บรรจุในภาชนะบรรจุย่อย ซึ่งมีเนื้อที่ฉลากด้านหน้าน้อยกว่า 65 ตารางเซนติเมตร และจัดรวมในหีบห่อพร้อมจำหน่ายและไม่อาจแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการและค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบ GDA ไว้ที่ฉลากของภาชนะบรรจุย่อยได้ให้แสดงฉลากไว้ที่หีบห่อพร้อมจำหน่ายแล้วแต่กรณี

คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ซองเล็ก  
ควรแบ่งกิน ..... ครั้ง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
.....	.....	.....	.....
กิโลแคลอรี	กรัม	กรัม	มิลลิกรัม
*.....%	*.....%	*.....%	*.....%

\*คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

ภาพที่ 3.4 ตัวอย่างฉลากคุณค่าทางโภชนาการ (4)

2) วิธีคำนวณและแสดงฉลากโภชนาการแบบ GDA

ในการคำนวณค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และ โซเดียมที่ได้จากการวิเคราะห์ ต่อ 100 กรัมให้นำมาเทียบบัญญัติไตรยางศ์หาปริมาณสารอาหารที่มีในปริมาณอาหารต่อหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์ หรือกรณีที่ผลิตภัณฑ์นั้นมีการแสดงฉลากอยู่แล้วให้นำค่าต่างๆที่แสดงในฉลากมาใช้คำนวณได้ ทั้งนี้การคำนวณในรูปแบบ GDA ใช้วิธีการปัดตัวเลขของการแสดงค่าปริมาณสารอาหารบนฉลากโภชนาการ

ข้อมูลโภชนาการ			
หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 ซอง (15 กรัม)			
จำนวนหน่วยบริโภคต่อซอง : 1			
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค			
พลังงานทั้งหมด 60 กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน 5 กิโลแคลอรี)			
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน			
ไขมันทั้งหมด 0.5 ก.	1 %		
ไขมันอิ่มตัว 0 ก.	0 %		
โคเลสเตอรอล 0 มก.	0 %		
โปรตีน 1 ก.			
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 12 ก.	4 %		
ใยอาหาร น้อยกว่า 1 ก.	3 %		
น้ำตาล 6 ก.			
โซเดียม 30 มก.	1 %		
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *			
วิตามินเอ 0 %	วิตามินบี 1 15 %		
วิตามินบี 2 1.5 %	แคลเซียม 6 %		
เหล็ก 1.5 %			
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนโตอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี			
ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารดังนี้			
ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า 65 ก.		
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า 20 ก.		
โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า 300 มก.		
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	300 ก.		
ใยอาหาร	25 ก.		
โซเดียม	น้อยกว่า 2,400 มก.		
พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9 ; โปรตีน = 4 ; คาร์โบไฮเดรต = 4			

ฉลากแบบ GDA

คุณค่าทางโภชนาการต่อ .....  
ควรแบ่งกิน ..... ครั้ง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
60 กิโลแคลอรี	6 กรัม	0.5 กรัม	30 มิลลิกรัม
- 3 %	- 9 %	- 1 %	- 1 %

\* คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

ภาพที่ 3.5 ตัวอย่างเปรียบเทียบฉลากโภชนาการแบบปกติและแบบ GDA

## 2.4 ผู้กำกับดูแลมาตรฐานความปลอดภัยของสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรม

การเปลี่ยนแปลงและความต้องการด้านอาหารมีมากขึ้นขณะเดียวกันความปลอดภัยด้านอาหารและสุขอนามัยของประชาชนกำลังเป็นประเด็นสำคัญของโลกจึงต้องมีผู้กำกับดูแลมาตรฐานความปลอดภัยและช่วยเหลือผู้บริโภค

### 2.4.1 คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค (สคบ.)

สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานนายกรัฐมนตรีเป็นหน่วยงานกลางในการคุ้มครองผู้บริโภคโดยตรงมีคณะกรรมการเรียกว่า "คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค" ประกอบด้วย นายกรัฐมนตรี เป็นประธานกรรมการ เลขานุการนายกรัฐมนตรี ปลัดสำนักนายกรัฐมนตรี ปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ปลัดกระทรวงพาณิชย์ ปลัดกระทรวงมหาดไทย ปลัดกระทรวงอุตสาหกรรม ปลัดกระทรวงคมนาคม เลขานุการ คณะกรรมการอาหารและยา และผู้ทรงคุณวุฒิอีกไม่เกินแปดคน ซึ่งคณะรัฐมนตรีแต่งตั้ง เป็นกรรมการ และเลขานุการคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค เป็นกรรมการและเลขานุการ<sup>32</sup>

คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคทำหน้าที่คุ้มครองผู้บริโภคจากสินค้าหรือบริการที่ไม่มีกฎหมายอื่นกำกับดูแลและมีอำนาจหน้าที่ในการกำกับดูแลผู้ประกอบการธุรกิจไม่ให้ละเมิดสิทธิของผู้บริโภค โดยเฉพาะให้ผู้บริโภคใช้สิทธิร้องเรียนเพื่อขอให้ได้รับการชดเชยความเสียหายเมื่อถูกละเมิดสิทธิรวมถึงประสานงานกับส่วนราชการต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

กรณีมีเหตุอันควรสงสัยว่าสินค้าใดอาจเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภคคณะกรรมการอาจสั่งให้ผู้ประกอบการธุรกิจดำเนินการทดสอบหรือพิสูจน์สินค้านั้นได้ถ้าผู้ประกอบการไม่ดำเนินการทดสอบหรือพิสูจน์สินค้าหรือดำเนินการล่าช้าโดยไม่มีเหตุผลอันสมควรคณะกรรมการจะจัดให้มีการพิสูจน์โดยผู้ประกอบการเป็นผู้เสียค่าใช้จ่ายก็ได้<sup>33</sup>

ให้คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภครับเรื่องราวร้องทุกข์จากผู้บริโภคที่ได้รับความเดือดร้อนหรือเสียหายจากการกระทำของผู้ประกอบการเกี่ยวกับสินค้าที่อาจเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภคเพื่อเสนอต่อคณะกรรมการให้ให้ดำเนินการ ตรวจสอบข้อเท็จจริง ตรวจสอบข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับที่ร้องทุกข์ ให้บันทึกเอกสารพยานหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ตามคำร้องทุกข์ พร้อมประสานคู่กรณีเพื่อขอทราบข้อเท็จจริงเพิ่มเติมหรือเจรจาไกล่เกลี่ยเบื้องต้น หรือมีหนังสือถึงคู่กรณีหรือบุคคลที่เกี่ยวข้อง โดยให้เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบดำเนินการภายใน 15 วัน นับแต่วันที่ได้รับเรื่องร้อง

<sup>32</sup> พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2541 มาตรา 6

<sup>33</sup> พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2552 มาตรา 36

ทุกซ์ รวมถึงส่งเรื่องร้องทุกข์ให้คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคประจำจังหวัดอื่นเพื่อให้ช่วยตรวจสอบข้อเท็จจริงเพิ่มเติมและส่งเอกสารหลักฐานที่เกี่ยวข้องเพื่อประกอบการพิจารณาต่อไป<sup>34</sup>

นอกจากนี้ยังให้คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคติดตามและสอดส่องพฤติการณ์ของผู้ประกอบธุรกิจ ซึ่งกระทำการใด ๆ อันมีลักษณะเป็นการละเมิดสิทธิของผู้บริโภคและจัดให้มีการทดสอบหรือพิสูจน์สินค้าหรือบริการใด ๆ ตามที่เห็นสมควรและจำเป็นเพื่อคุ้มครองสิทธิของผู้บริโภค สนับสนุนหรือทำการศึกษาและวิจัยปัญหาเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคร่วมกับสถาบันการศึกษาและหน่วยงานอื่น

รวมถึงส่งเสริมและสนับสนุนให้มีการศึกษาแก่ผู้บริโภคในทุกระดับการศึกษาเกี่ยวกับความปลอดภัยและอันตรายที่อาจได้รับจากสินค้าหรือบริการ ดำเนินการเผยแพร่วิชาการ และให้ความรู้และการศึกษาแก่ผู้บริโภคเพื่อสร้างนิสัยในการบริโภคที่เป็นการส่งเสริมพละนามัยประสานงานกับส่วนราชการหรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่เกี่ยวกับการควบคุม ส่งเสริมหรือกำหนดมาตรฐานของสินค้าหรือบริการ และปฏิบัติการอื่นใดตามที่คณะกรรมการหรือคณะกรรมการเฉพาะเรื่องมอบหมาย

#### 2.4.2 คณะกรรมการอาหาร

สำนักงานคณะกรรมการอาหารเป็นส่วนราชการสังกัดกระทรวงสาธารณสุขทำหน้าที่คุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภคด้านสินค้าสุขภาพว่าต้องมีคุณภาพและปลอดภัย มีการส่งเสริมการให้ข้อมูลที่ถูกต้อง ด้วยวิธีดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร พัฒนาระบบเฝ้าระวังกำกับและตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานของสินค้า สถานที่ประกอบการ และการโฆษณาที่ไม่ถูกต้องดังต่อไปนี้

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขมีอำนาจออกประกาศ โดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารเกี่ยวกับอาหารควบคุมเฉพาะกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารควบคุมเฉพาะตามชื่อประเภทชนิดหรือลักษณะของอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หน่ายตลอดจนหลักเกณฑ์เงื่อนไขและวิธีการผลิตเพื่อจำหน่าย

กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารที่มีใช้เป็นอาหาร กำหนดอัตราส่วนของวัตถุที่ใช้เป็นส่วนผสมอาหารตามชื่อประเภทชนิดหรือลักษณะของอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่ายหรือนำเข้าเพื่อจำหน่าย รวมทั้งการใช้สีและเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

<sup>34</sup> ระเบียบคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคว่าด้วยการปฏิบัติราชการเพื่อประชาชนของสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2562 ข้อ 10

กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุและการใช้ภาชนะบรรจุ รวมถึงวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร

กำหนดหลักเกณฑ์เงื่อนไขและวิธีการในการตรวจเก็บตัวอย่าง การยึด การอายัดและการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการซึ่งอาหารรวมทั้งเอกสาร

สำนักงานคณะกรรมการอาหารมีอำนาจเพื่อประโยชน์แก่การควบคุมอาหารให้ถูกสุขลักษณะ<sup>35</sup> คือ ออกคำสั่งเป็นหนังสือให้ผู้รับอนุญาตผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารดัดแปลงแก้ไขสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร สั่งให้งดผลิตหรืองดนำเข้าซึ่งอาหารที่ผลิตโดยไม่ได้รับอนุญาตหรืออาหารที่ปรากฏจากผลการตรวจพิสูจน์ว่าเป็นอาหารที่ไม่ควรแก่การบริโภค

ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารประกาศผลการตรวจพิสูจน์อาหารให้ประชาชนทราบในกรณีที่น่าสงสัยจากการตรวจพิสูจน์ว่าอาหารรายใดเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามมาตรา 26 หรือเป็นอาหารปลอมตามมาตรา 27 หรือเป็นอาหารผิดมาตรฐานตามมาตรา 28 หรือเป็นอาหารที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพหรืออนามัย หรือภาชนะบรรจุที่อาจเป็นอันตรายเมื่อใช้บรรจุอาหารให้มีคำสั่งพักใช้ใบอนุญาตหรือการเพิกถอนใบอนุญาตตามมาตรา 46

รวมถึงการวินิจฉัยอุทธรณ์กรณีผู้ขอรับใบอนุญาตว่าผู้อนุญาตไม่ออกใบอนุญาตไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตหรือไม่อนุญาตให้ย้ายสถานที่ผลิตสถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหาร และการเพิกถอนทะเบียนตำรับอาหาร กรณีที่ขึ้นทะเบียนตำรับอาหารไว้แล้วแต่ภายหลังรายละเอียดไม่ตรงกับที่จดทะเบียนไว้<sup>36</sup>

#### 2.4.3 สำนักงานส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย (สสอป.)

กระทรวงสาธารณสุขได้จัดตั้งศูนย์ปฏิบัติการความปลอดภัยด้านอาหาร ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2547 เพื่อเป็นหน่วยงานหลักของกระทรวงสาธารณสุข ในการประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับอาหารและในปี พ.ศ. 2555 ได้มีการปรับโครงสร้างเพื่อส่งเสริมให้เกิดความร่วมมือจากทุกหน่วยงานที่เกี่ยวข้องมากยิ่งขึ้น จึงได้เปลี่ยนชื่อหน่วยงานเป็นสำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัยจนถึงปัจจุบัน สสอป. เป็นองค์กรหลักในการบูรณาการขับเคลื่อนนโยบายสู่การปฏิบัติ ควบคุม กำกับ และสื่อสารนโยบายมาตรการด้านอาหารปลอดภัย ส่งเสริม สนับสนุน ตามนโยบายรัฐบาลและนโยบายกระทรวงสาธารณสุข เพื่อให้บรรลุผลตามเป้าหมายที่กำหนดโดยมีอำนาจหน้าที่<sup>37</sup> คือ

<sup>35</sup> พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มาตรา 30

<sup>36</sup> พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มาตรา 19 และ มาตรา 39

<sup>37</sup> สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย (สสอป.), “ประวัติและความเป็นมา,”



เป็นศูนย์กลางประสานความร่วมมืองานอาหารปลอดภัยกับหน่วยงานในสังกัดกระทรวงสาธารณสุขทั้งในส่วนกลางและส่วนภูมิภาคให้มีการขับเคลื่อนงานไปในทิศทางเดียวกัน เป็นสำนักงานเลขานุการร่วมของกลไกการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์อาหารปลอดภัย ความมั่นคงทางอาหารและอาหารศึกษาเพื่อสุขภาพที่ดีของประชาชน โดยเน้นการป้องกัน ฝ้าระวัง ประเมินข้อมูล ความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารและการบริโภคของประชาชน

จัดทำข้อเสนอแนวนโยบาย แผนยุทธศาสตร์ แผนปฏิบัติการ แนวทางการผลักดันสู่การปฏิบัติในระดับจังหวัดและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น โดยการประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานและสถาบันที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งภาคีเครือข่ายตลอดห่วงโซ่อาหารในประเทศและระหว่างประเทศ แบบบูรณาการอย่างมีเอกภาพ

กรณีเกิดความไม่ปลอดภัยของอาหารภายในประเทศและระหว่างประเทศ ในภาวะฉุกเฉิน ร้ายแรง จะจัดทำแผนรับมือและสร้างเครือข่ายการจัดการอาหาร ตลอดจนเป็นศูนย์กลางประสานงานกลางของหน่วยงานและภาคีเครือข่ายทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง

รวมทั้งส่งเสริม สนับสนุน มาตรฐานวิธีการปฏิบัติงานอาหารปลอดภัยของหน่วยงานในสังกัดสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข ตลอดจนการตรวจประเมินความสอดคล้องเพื่อรับรองระบบงานขององค์กร รวมถึงพัฒนาเชื่อมโยงระบบข้อมูลสารสนเทศ องค์ความรู้ งานวิจัย และนวัตกรรม รวมทั้งการพัฒนาเครือข่ายและการสื่อสารระหว่างเครือข่าย ด้านอาหารปลอดภัยและอาหารเพื่อสุขภาพแก่ประชาชน

#### 2.4.4 มูลนิธิคุ้มครองผู้บริโภค (Foundation for Consumers)

เป็นองค์กรพัฒนาเอกชนเพื่อสาธารณประโยชน์เริ่มทำงานมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2526 ในนามคณะกรรมการประสานงานองค์กรเอกชนเพื่อการสาธารณสุขมูลฐาน (คปอศ.) ต่อมาปี พ.ศ. 2539 จึงจดทะเบียนจัดตั้งเป็นมูลนิธิ โดยมีวัตถุประสงค์หลักคือ ส่งเสริมให้ผู้บริโภคได้รับการคุ้มครองตามสิทธิอันพึงมีพึงได้ของผู้บริโภค สนับสนุนและส่งเสริมให้ผู้บริโภคและองค์กรคุ้มครองผู้บริโภคต่างๆ ได้มีส่วนในการคุ้มครองผู้บริโภค และยังมีวัตถุประสงค์สำคัญในการส่งเสริมการศึกษาและวิจัยเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองผู้บริโภค ด้วยตระหนักดีว่า ข้อมูล ความรู้คืออาวุธสำคัญที่ผู้บริโภคจำเป็นต้องมีเพื่อใช้คุ้มครองตนเองในยุคบริโภคนิยมรวมถึงการผลักดันให้ผู้บริโภคสามารถปลดหนี้ได้ โดยการศึกษาการขั้นตอนกระบวนการจัดการหนี้สิน และไม่สร้างหนี้เพิ่ม หรือการรับมือกับเจ้าหนี้ที่ตามทวงหนี้อย่างไร้จริยธรรม จึงเกิดสถาบันอบรมเพื่อผู้บริโภค มูลนิธิเพื่อผู้บริโภคขึ้น

มูลนิธิมีกิจกรรมสำคัญ คือ การเผยแพร่ความรู้สู่ผู้บริโภค เช่น นิตยสารฉลากซื้อ การพิทักษ์สิทธิประโยชน์ของผู้บริโภค ได้แก่ การตั้งศูนย์พิทักษ์สิทธิผู้บริโภค จัดเวที “สภาผู้บริโภค”



และรณรงค์ด้านนโยบายที่เป็นประโยชน์กับผู้บริโภค เช่น หลักประกันสุขภาพแห่งชาติ องค์กรอิสระคุ้มครองผู้บริโภคตามรัฐธรรมนูญ และการรณรงค์ส่งเสริมด้านสิทธิ เช่น สิทธิผู้ใช้บริการรถโดยสารสาธารณะ องค์กรอิสระผู้บริโภค รวมถึงจัดกิจกรรมรณรงค์ด้านอาหาร เช่น โครงการพัฒนาการเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารของผู้บริโภคความมั่นคงด้านอาหาร

#### 2.4.5 สมาคมพิทักษ์ประโยชน์ผู้บริโภค (สพบ.)

สมาคมพิทักษ์ประโยชน์ผู้บริโภค (Consumer Protection Association : CPA)<sup>38</sup> เป็นองค์กรเอกชนด้านการคุ้มครองผู้บริโภคที่พัฒนามาจากกระบวนการต่อต้านสินค้านำเข้าจากต่างประเทศ ในปี พ.ศ. 2518 ได้เป็นสมาชิกสหสัมพันธ์นานาชาติองค์กรผู้บริโภค (IOCU) ซึ่งต่อมาได้เปลี่ยนเป็น Consumer International (CI) ในลักษณะแลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสารการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคกับทั่วโลกและส่งผู้แทนเข้าร่วมประชุมนานาชาติที่จัดขึ้นทุก 3 ปี รวมถึงดำเนินการร่วมโครงการสภาสตรีส่งเสริมผู้บริโภคผลักดันให้มีการตราพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค จนกระทั่งได้ทำการจดทะเบียนจัดตั้งเป็นสมาคมตามข้อบังคับสภาวัฒนธรรมแห่งชาติ พ.ศ. 2486 ต่อมาสมาคมได้รับการรับรองให้เป็นสมาคมแรกที่มีสิทธิและอำนาจฟ้องคดีเกี่ยวกับการละเมิดสิทธิของผู้บริโภค ตามมาตรา 41 แห่งพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 เมื่อปี พ.ศ. 2545 กระทั่งในปี พ.ศ.2550 ได้รับอนุมัติเป็นองค์กรสาธารณประโยชน์ตามความในมาตรา 34 แห่งพระราชบัญญัติส่งเสริมการจัดสวัสดิการสังคม พ.ศ. 2546 โดยมีนโยบาย คือ สนับสนุนให้ผู้บริโภครู้จักรักษาสิทธิผู้บริโภคตามกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค เสริมสร้างความรู้ผู้บริโภคด้านการเลือกซื้อสินค้าและบริการอย่างปลอดภัยเป็นธรรมและประหยัด ส่งเสริมความปลอดภัยของอาหารและสิ่งแวดล้อม โดยการเผยแพร่ความรู้ ฝึกปฏิบัติพฤติกรรมผู้ที่เกี่ยวข้องตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาล สร้างแนวทางในการเป็นตัวแทนผู้บริโภคดำเนินคดีเกี่ยวกับการละเมิดสิทธิผู้บริโภคตามกฎหมายให้ได้รับความปลอดภัย เป็นธรรมเพื่อประโยชน์สูงสุดของผู้บริโภค และให้ความร่วมมือเสนอความคิดเห็นหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อกำหนดมาตรการในการคุ้มครองผู้บริโภคการร่วมพิทักษ์ผู้บริโภคให้รัฐรักษาปกป้องสิทธิ

<sup>38</sup> สมาคมพิทักษ์ประโยชน์ผู้บริโภค, “เกี่ยวกับสมาคม,” สืบค้นข้อมูลเมื่อวันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2561.

### บทที่ 3

## หลักเกณฑ์ตามกฎหมายไทยและกฎหมายต่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับ มาตรฐานความปลอดภัยของสินค้าเครื่องสำอางผลไม้ภาคอุตสาหกรรม

เมื่อมีปัญหาเกี่ยวกับสินค้าที่ไม่ปลอดภัยและก่อให้เกิดความเสียหายแก่ผู้บริโภค เรามักจะมุ่งเน้นในเรื่องการเยียวยาความเสียหายที่เกิดขึ้นแล้ว โดยการปรับปัญหาที่เกิดขึ้นกับหลักความรับผิดเกี่ยวกับสินค้าที่ไม่ปลอดภัย (Product Liability) ซึ่งเป็นหลักการที่ใช้เพื่อเยียวยาความเสียหายที่เกิดขึ้นต่อชีวิต ร่างกาย หรือทรัพย์สิน ของบุคคลที่ได้รับความเสียหายจากการบริโภคสินค้าที่ไม่ปลอดภัยแล้ว

การคุ้มครองผู้บริโภคในเรื่องปัญหาความปลอดภัยของสินค้าจำเป็นต้องมีหลักเกณฑ์มาตรฐานของสินค้าที่ปลอดภัยที่ชัดเจนและสามารถนำมาเพื่อการกำกับดูแลและควบคุมกระบวนการผลิตสินค้าที่จะนำมาจำหน่ายให้ปลอดภัยด้วย ซึ่งมาตรฐานความปลอดภัยของสินค้านั้นต้องเริ่มตั้งแต่กระบวนการผลิตจนกระทั่งสินค้าถึงมือผู้บริโภค ดังนั้นหลักความปลอดภัยของสินค้า (Product Safety) จึงเป็นมาตรการป้องกันความปลอดภัยของสินค้า ส่วนหลักความรับผิดเกี่ยวกับสินค้าที่ไม่ปลอดภัย (Product Liability) เป็นมาตรการในการเยียวยาความเสียหายที่เกิดขึ้น หลักการในการวางหลักเกณฑ์ความปลอดภัยของสินค้านี้ นอกจากจะเป็นการป้องกันความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัยก่อนที่สินค้าจะออกสู่ตลาดแล้วยังรวมถึงหลักเกณฑ์ในการกำกับดูแลและควบคุมกระบวนการภายหลังจากที่สินค้าได้ออกสู่ตลาดแล้วอย่างครบถ้วนอีกด้วย

ในการศึกษาถึงหลักเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของสินค้าเครื่องสำอางผลไม้ในบทนี้ จะเป็นการศึกษาหลักเกณฑ์ในกฎหมายไทยและหลักเกณฑ์ต่างประเทศ ในส่วนของกฎหมายไทยที่สำคัญ ได้แก่ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 พระราชบัญญัติความรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2522 เป็นต้น และจะศึกษาเปรียบเทียบหลักเกณฑ์และกฎหมายของต่างประเทศ ได้แก่ สหภาพยุโรปและสหรัฐอเมริกา เนื่องจากหลักเกณฑ์และกฎหมายของต่างประเทศนี้มีความชัดเจนและมีการพัฒนาให้ทันสมัยต่อการผลิตสินค้าในยุคโลกาภิวัตน์

### 3.1 กฎหมายไทยที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานความปลอดภัยของสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรม

หลักเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายไทยที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยเพื่อปรับใช้กับสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรมสำหรับการควบคุมดูแลและสร้างความคุ้มครองให้แก่ผู้บริโภคให้ได้รับความปลอดภัยจากกระบวนการผลิตและขั้นตอนการจำหน่ายของผู้ประกอบการต่างๆ ได้แก่ พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 แก้ไขเพิ่มเติม พ.ศ. 2541 พระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551 แก้ไขเพิ่มเติม พ.ศ. และพระราชบัญญัติ วิธีพิจารณาณคดีผู้บริโภค พ.ศ. 2551 รวมถึงประกาศต่างๆของกระทรวงสาธารณสุข ดังนี้

#### 3.1.1 หลักเกณฑ์ตามกฎหมายอาหาร

กฎหมายไทยที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของสินค้าสำหรับการบริโภคที่สำคัญ คือ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ซึ่งอยู่ในความรับผิดชอบของกระทรวงสาธารณสุข โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อกำกับ ควบคุม ดูแลกระบวนการผลิต การนำเข้าอาหารและการจำหน่ายอาหารที่บริสุทธิ์ ไม่มีคุณภาพ และหลอกหลวงผู้บริโภค เพื่อกำกับดูแลความปลอดภัยของอาหารในประเทศ และตรวจสอบวัตถุดิบในกระบวนการผลิต รวมถึงเฝ้าระวังความปลอดภัยของสินค้าเกษตรและอาหารว่าไม่มีสารพิษตกค้างเกินมาตรฐานด้วย

เครื่องดื่มน้ำผลไม้ก็เป็นสิ่งที่ทุกคนนำเข้าสู่ร่างกายด้วยวิธีดื่มน้ำจึงถือเป็นอาหารตามกฎหมายนี้ ซึ่งหากไม่ใช่การผลิตตามครัวเรือนทั่วไป แต่เป็นการผลิตในปริมาณมากและบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทหรือผลิตจากภาคอุตสาหกรรม เครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรมนี้ก็ถือเป็นเครื่องดื่มที่ต้องกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 356 พ.ศ. 2556 เรื่องเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท ข้อ 3(2) ซึ่งให้ความหมายไว้ว่า เครื่องดื่มที่มีการทำจากผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมีส่วนประกอบใดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม ดังนั้นจึงต้องพิจารณาถึงหลักเกณฑ์ตามกฎหมายควบคุมอาหารเป็นรายชนิดเฉพาะที่ถูกควบคุมคุณภาพอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานที่กฎหมายกำหนดโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุขต่าง ๆ และกำหนดวิธีการแสดงฉลากตามหลักการควบคุมข้อมูลโภชนาการ และกำหนดหลักการเพื่อควบคุมการผลิต เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยและป้องกันการเอาเปรียบต่อผู้บริโภค ดังนี้

### 3.1.1.1 หลักการควบคุมคุณภาพอาหาร

การควบคุมอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ไม่ได้ควบคุมเฉพาะคุณภาพแต่ยังควบคุมองค์ประกอบอื่น เช่น การแสดงฉลาก การโฆษณา ซึ่งตามมาตรา 4 ได้ให้คำนิยามของคำว่า “อาหาร” หมายถึง ของกินหรือเครื่องสำอางชีวิต ได้แก่ วัตถุทุกชนิดที่คนกินดื่มหรือนำเข้าสู่ร่างกายด้วยวิธีการต่าง ๆ แต่ไม่รวมถึงยาหรือวัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาทหรือยาเสพติดให้โทษ วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหารรวมถึงวัตถุเจือปนอาหารสีและเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

โดยทั่วไปการผลิตอาหารไม่ว่าจะทำ ผสม ปรุงแต่ง หรือแบ่งบรรจุด้วยการใส่หรือห่อหรือด้วยวิธีการใดๆ เพื่อบริโภคไม่จำเป็นต้องขอขึ้นทะเบียนรายการวัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร<sup>1</sup> แต่ไม่ได้หมายความว่าจะใช้วัตถุดิบ ปรุงแต่ง หรือผลิตอาหารแบบใดเพื่อจำหน่ายก็ได้ เนื่องจากกฎหมายมีข้อกำหนดว่าด้วยการควบคุมคุณภาพอาหารตามกฎหมายนี้ กำหนดไว้ว่าห้ามไม่ให้ผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่ายหรือมีไว้เพื่อจำหน่ายอาหารลักษณะ<sup>2</sup> ดังต่อไปนี้ คือ

อาหารที่ไม่บริสุทธิ์ คือ อาหารที่มีสิ่งที่น่าจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพเจือปนหรือมีวัตถุดิบเจือปนอันอาจเป็นเหตุให้คุณภาพของอาหารลดลงหรืออาหารที่ผลิตบรรจุหรือเก็บรักษาไว้ไม่ถูกสุขลักษณะ อาหารที่ผลิตจากสัตว์ที่เป็นโรคซึ่งอาจนำมาติดต่อกันได้รวมถึงอาหารที่มีภาชนะบรรจุประกอบด้วยวัตถุที่น่าจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพ

อาหารปลอม คือ อาหารที่เปลี่ยนวัตถุดิบแทนวัตถุดิบที่ต้องใช้จริง ๆ บางส่วนหรือคัดแยกวัตถุดิบที่มีคุณค่าออกเสียทั้งหมดหรือบางส่วน หรือผลิตขึ้นใหม่หรือวัตถุที่ได้ผสมหรือปรุงแต่งด้วยวิธีใด ๆ ขึ้นใหม่ให้เหมือนของจริงด้วยการปกปิดความชำรุดบกพร่องหรือความด้อยคุณภาพ หรืออาหารที่มีฉลากเพื่อลวงหรือพยายามลวงผู้ซื้อให้เข้าใจผิดเรื่องคุณภาพปริมาณประโยชน์หรือลักษณะพิเศษอย่างอื่นที่เกี่ยวกับสถานที่ผลิตและประเทศที่ผลิต

อาหารที่ผลิตไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานถึงขนาดจากผลวิเคราะห์ปรากฏว่า ส่วนประกอบที่เป็นคุณค่าทางอาหารขาดหรือเกินร้อยละสามสิบจาก เกณฑ์ต่ำสุดหรือสูงสุด หรือแตกต่างจากคุณภาพหรือมาตรฐานที่ระบุไว้จนทำให้เกิดโทษหรืออันตราย

อาหารผิดมาตรฐาน คือ อาหารที่ผลิตขึ้นเทียมอาหารอย่างหนึ่งอย่างใดและจำหน่ายเป็นอาหารแท้ ถึงขนาดเป็น ไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานเกินร้อยละสามสิบจากเกณฑ์ต่ำสุด

<sup>1</sup> "คำรับอาหาร" หมายความว่า รายการของวัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบอาหารซึ่งระบุน้ำหนักหรือปริมาณของแต่ละรายการ

<sup>2</sup> "จำหน่าย" หมายความว่ารวมถึง ขาย จ่าย แจก หรือแลกเปลี่ยน ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ในทางการค้า หรือการมีไว้เพื่อจำหน่ายด้วย

หรือสูงสุด หรือแตกต่างจากคุณภาพหรือมาตรฐานที่ระบุไว้จนทำให้เกิดโทษหรืออันตรายตาม มาตรา 28

อาหารที่ไม่ปลอดภัย หรือมีสรรพคุณไม่เป็นที่เชื่อถือหรือมีเหมาะสมต่อร่างกายในทาง คุณค่า

นอกจากนี้กฎหมายยังให้รัฐมนตรี<sup>3</sup> มีอำนาจกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร ที่ไม่ใช่ลักษณะตามที่กล่าวมาข้างต้น คือ อาหารควบคุมเฉพาะ หมายถึง อาหารที่อยู่ในความ ควบคุมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับอาหารควบคุมเฉพาะ ได้แก่ เครื่องดื่มในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแข็ง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท นมคัดแปลงสำหรับทารกและนมคัดแปลงสูตร ผลิตภัณฑ์นม อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก ไอศกรีม สีสผสมอาหาร อาหารเหล่านี้จะผลิตได้ต้องเป็น ผู้ที่ได้รับอนุญาตเกี่ยวกับอาหารและต้องยื่นคำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารจนกว่าจะได้ใบสำคัญการ ขึ้นทะเบียนตำรับอาหารเสียก่อน

นอกจากใบอนุญาตแล้วผู้ประกอบการยังต้องจำหน่ายอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ อย่างเหมาะสมในทุกวงจรการผลิตอาหารจนกระทั่งถึงมือผู้บริโภค<sup>4</sup> กล่าวคือ อาหารต้องมีความ ปลอดภัยและมีความมั่นคงด้านอาหาร” และมีคุณค่าทางโภชนาการเหมาะสมตามความต้องการใน แต่ละช่วงวัย ซึ่งมาตรา 3 ตามพระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551 ได้ให้ คำนิยามของความปลอดภัยทางอาหารว่าการจัดการให้อาหารและสินค้าเกษตรที่นำมาเป็นอาหาร บริโภคสำหรับมนุษย์มีความปลอดภัยโดยไม่มีลักษณะเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามกฎหมายว่าด้วย อาหาร และต้องไม่มีลักษณะอย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้

- 1) อาหารที่มีจุลินทรีย์ก่อโรคหรือสิ่งนี้อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพเจ็บป่วย
- 2) อาหารที่มีสารหรือวัตถุเคมีเจ็บป่วยตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องในปริมาณที่อาจเป็น เหตุให้เกิดอันตราย หรือสามารถสะสมในร่างกายที่ก่อให้เกิดโรค หรือผลกระทบต่อสุขภาพ
- 3) อาหารที่ได้ผลิต ปรุง ประกอบ บรรจุ ขนส่งหรือมีการเก็บรักษาไว้โดยไม่ถูก สุขลักษณะ
- 4) อาหารที่ผลิตจากสัตว์ หรือผลผลิตจากสัตว์ที่เป็นโรคอันอาจติดต่อถึงคนได้
- 5) อาหารที่ผลิต ปรุง ประกอบจากสัตว์และพืช หรือผลผลิตจากสัตว์และพืชที่มี สารเคมีอันตรายเภสัชเคมีภัณฑ์ หรือยาปฏิชีวนะตกค้างในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

<sup>3</sup> พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มาตรา 5 ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขรักษาการตาม พระราชบัญญัตินี้

<sup>4</sup> พระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551 มาตรา 3



#### 6) อาหารที่มีภาชนะบรรจุประกอบด้วยวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ในกรณีที่พบว่าผู้ผลิตได้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารไว้แล้ว แต่ต่อมาปรากฏว่าอาหารที่ขึ้นทะเบียนมีรายละเอียดไม่ตรงตามตำรับอาหารหรือเป็นอาหารปลอม หรือเป็นอาหารที่ไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภคและไม่อาจแก้ไขตำรับอาหารได้<sup>5</sup> ให้รัฐมนตรีมีอำนาจสั่งให้เพิกถอนทะเบียนตำรับอาหารนั้นได้ หรือกรณีที่พบว่าผู้ได้รับอนุญาตไม่ปฏิบัติตามตำรับอาหารที่ขออนุญาตไว้ หรือเมื่อเจ้าหน้าที่ทำการตรวจพิสูจน์แน่นอนแล้วว่าเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ เป็นอาหารปลอม หรือเป็นอาหารผิดมาตรฐาน หรือมีสรรพคุณไม่เป็นที่เชื่อถือ หรืออยู่ในภาชนะบรรจุที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพหรือผิคนามัยแก่ผู้บริโภค หรือมีลักษณะไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานที่กฎหมายกำหนด คณะกรรมการอาหารมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ ครั้งละไม่เกิน 120 วัน หรือในกรณีที่มีการฟ้องร้องผู้รับอนุญาตต่อศาลว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้จะสั่งพักใช้ใบอนุญาตไว้รอคำพิพากษาอันถึงที่สุดก็ได้ แต่ทั้งนี้จะนำไปใช้กับอาหารที่มีลักษณะปนเปื้อน<sup>6</sup> ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรืออาหารที่กำหนดตามมาตรฐาน หรืออาหารที่ควบคุมเฉพาะ ซึ่งในทางปฏิบัติที่ควรจะเป็น ไม่ว่าจะเป็อาหารที่ไม่ปลอดภัยอันเกิดจากอาหารประเภทใดก็ตาม หากเป็นเรื่องเกี่ยวกับตำรับอาหารซึ่งได้ขึ้นทะเบียนไว้แล้ว ควรถูกพักใบอนุญาตจนกว่าศาลจะมีคำพิพากษาถึงที่สุดในทุกกรณี การพักใช้ใบอนุญาตเพียงครั้งละไม่เกิน 20 วัน ไม่ใช่วิธีการที่เพียงพอให้ผู้ประกอบการได้แก้ไขหรือยับยั้งความไม่ปลอดภัยใดๆ ได้อย่างแท้จริง

##### 3.1.1.2 หลักการควบคุมการผลิต

การผลิตอาหารให้มีความปลอดภัยเป็นเรื่องที่ต้องถูกควบคุมโดยกระบวนการทางกฎหมายอาหารที่ถูกปนเปื้อนทำให้ผู้บริโภคได้รับอันตรายจากทั้งทางด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ กฎหมายจึงกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ตามประกาศกระทรวงประกาศสาธารณสุข ฉบับ 193 พ.ศ. 2543 หรือเรียกว่า "จี.เอ็ม.พี.สุขลักษณะทั่วไป" มีเนื้อหาคอบคลุม สุขลักษณะรอบด้าน<sup>7</sup> ได้แก่

<sup>5</sup> พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มาตรา 38

<sup>6</sup> ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 98 พ.ศ. 2529 เรื่องมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน ข้อ 3 “สารปนเปื้อน” หมายความว่า สารที่ปนเปื้อนกับอาหาร ซึ่งเกิดจากกระบวนการผลิต กรรมวิธีการผลิต โรงงาน หรือสถานที่ผลิต การดูแลรักษา การบรรจุ การขนส่งหรือการเก็บรักษา หรือเกิดเนื่องจากการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม

<sup>7</sup> สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ วิธีการที่ดี (จี.เอ็ม.พี.), (กรุงเทพมหานคร: สำนักงานคณะกรรมการอาหารและ ยา, 2544).



1) สุขลักษณะด้านสถานที่ตั้งและอาคารผลิตจะต้องอยู่ในที่ไม่ก่อเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย หลีกเลียงสิ่งแวดล้อมที่มีโอกาสก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร เช่น แหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ แมลง กองขยะ คอกปศุสัตว์ บริเวณที่มีฝุ่นมาก บริเวณน้ำท่วมถึงหรือน้ำขังและสกปรก และไม่ควรถูกแหล่งมีพิษ หากหลีกเลียงไม่ได้ผู้ผลิตจะต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอกเข้าสู่บริเวณผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ อาคารผลิต มีขนาดเหมาะสมง่ายแก่การบำรุงรักษาความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน ต้องแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วน ต้องทำด้วยวัสดุที่มีความแข็งแรง ทนทานไม่ชำรุด ผิวยเรียบ ไม่ดูดซับน้ำ พื้นมีความลาดเอียงสู่ทางระบายน้ำ และมีการระบายน้ำได้ดี

2) สุขลักษณะด้านเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตต้องทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ไม่เป็นพิษ ไม่เป็นสนิม แข็งแรง ทนทาน มีผิวสัมผัสและรอยเชื่อมเรียบ เพื่อง่ายในการทำความสะอาดไม่กักร่อน และไม่ควรถาด้วยไม้

3) การคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพดี มีการล้างหรือทำความสะอาดตามความจำเป็นและเก็บรักษาภายใต้สภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อนได้ ควรจัดเก็บอย่างเป็นระบบ เพื่อสามารถนำวัตถุดิบที่ได้รับก่อนไปใช้ได้ตามลำดับก่อนหลัง หากจำเป็นต้องเก็บวัตถุดิบที่เน่าเสียง่ายเป็นเวลานานเกิน 4 ชั่วโมง ควรเก็บไว้ในที่เย็นเพื่อป้องกันการเสื่อมเสีย

4) สุขลักษณะด้านสุขาภิบาลเป็นการเสริมให้สุขลักษณะของสถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตและการควบคุมกระบวนการผลิตให้มีความปลอดภัยมากยิ่งขึ้น และต้องจัดให้มีห้องน้ำ อ่างล้างมือ การป้องกันและกำจัดสัตว์และแมลง ระบบกำจัดขยะมูลฝอย และทางระบายน้ำอย่างถูกสุขลักษณะ

5) สุขลักษณะด้านการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดต้องอยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิต ผู้ผลิตต้องมีข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการใช้สารเคมีทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อ เช่น ควรทราบความเข้มข้น อุณหภูมิที่ใช้และระยะเวลา เพื่อสามารถใช้สารเคมีดังกล่าวได้อย่างมีประสิทธิภาพ และปลอดภัย รวมถึงการจัดเก็บสารเคมี ควรเก็บแยกจากบริเวณที่เก็บอาหาร และมีการระบุอย่างชัดเจนเพื่อป้องกันการนำไปใช้ผิดและเกิดการปนเปื้อนเข้าสู่อาหาร

6) สุขลักษณะด้านบุคลากรเป็นปัจจัยที่สำคัญการปฏิบัติงานอย่างไม่ถูกต้องหรือถูกสุขลักษณะอาจเป็นสาเหตุของการปนเปื้อนของอันตรายทั้งทางด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดความเจ็บป่วยต่อผู้บริโภคได้ ดังนั้นบุคลากรควรได้รับการดูแลรักษาสุขภาพและความสะอาดส่วนบุคคล รวมทั้งการฝึกอบรม เพื่อพัฒนาจิตสำนึกและความรู้ในการปฏิบัติงานอย่างถูกต้องและเหมาะสม

### 3.1.1.3 การควบคุมวิธีการผลิตและบรรจุ

เครื่องดื่มน้ำผลไม้ถือว่าเป็นอาหารที่ผ่านกรรมวิธีทำลายหรือยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ด้วยความร้อน เช่น UHT หรือสเตอไรส์โดยอาจทำก่อนหรือหลังการบรรจุปิดผนึกในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทด้วยวัสดุใดๆ ที่คงรูปและป้องกันอากาศภายนอกไม่ให้เข้าไปได้ เช่นการบรรจุลงกระป๋องหรือขวดแก้วฝอยาง จึงต้องอยู่ในความควบคุมของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 356 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท พ.ศ. 2556 ประกอบกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 349 เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่เป็นกรด อีกทั้งต้องไม่มีการปนเปื้อนซึ่งซึ่งเกิดจากกระบวนการผลิต กรรมวิธีการผลิต โรงงานหรือสถานที่ผลิต การดูแลรักษา การบรรจุ การขนส่งหรือการเก็บรักษา หรือการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม<sup>8</sup>

กรณีอาหารที่มีสารปนเปื้อนต้องมีมาตรฐาน โดยตรวจพบสารปนเปื้อนได้ไม่เกินจำนวนที่กฎหมายกำหนดต่อ 1 กิโลกรัม<sup>9</sup> คือ

1) ตะกั่วโลหะ ได้แก่ ดิบก 250 มิลลิกรัม สังกะสี 100 มิลลิกรัม ทองแดง 20 มิลลิกรัม ตะกั่ว 1 มิลลิกรัม เว้นแต่อาหารที่มีสารตะกั่วปนเปื้อนตามธรรมชาติในปริมาณสูงให้มีได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สารหนู 2 มิลลิกรัม พรอท 0.5 มิลลิกรัม สำหรับอาหารทะเล และไม่เกิน 0.02 มิลลิกรัม สำหรับอาหารอื่น

2) อฟลาทอกซิน 20 ไมโครกรัม

3) สารปนเปื้อนอื่น ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

### 3.1.2 หลักเกณฑ์ตามกฎหมายโรงงาน

กฎหมายโรงงานเป็นกฎหมายที่ใช้ในการควบคุมและกำกับ ดูแลผู้ที่ต้องการจัดตั้งโรงงาน<sup>10</sup> หรือประกอบประกอบกิจการโรงงาน<sup>11</sup> ทุกประเภทซึ่งต้องถูกควบคุมโดยกฎหมายเพื่อ

<sup>8</sup> ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 98 พ.ศ. 2529 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

<sup>9</sup> เพิ่งอ้าง.

<sup>10</sup> มาตรา 5 "ตั้งโรงงาน" หมายความว่า การก่อสร้างอาคารเพื่อติดตั้งเครื่องจักรสำหรับประกอบกิจการโรงงาน หรือนำเครื่องจักรสำหรับประกอบกิจการ โรงงานมาติดตั้งในอาคารสถานที่หรือยานพาหนะที่จะประกอบกิจการ

<sup>11</sup> "ประกอบกิจการโรงงาน" หมายความว่า การทำ ผลิต ประกอบ บรรจุ ซ่อม ซ่อมบำรุง ทดสอบ ปรับปรุง แปรสภาพ ลำเลียง เก็บรักษา หรือทำลายสิ่งใด ๆ ตามลักษณะกิจการของโรงงานแต่ไม่รวมถึงการทดสอบเดินเครื่องจักร

ประโยชน์ในทางเศรษฐกิจและอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ความมั่นคง ความปลอดภัยของประเทศ หรือของสาธารณชน รวมถึงต้องป้องกันเหตุเดือดร้อนรำคาญ ป้องกันความเสียหายอันตรายที่อาจจะเกิดแก่ประชาชนหรือสิ่งแวดล้อม

### 3.1.2.1 การประกอบกิจการโรงงานอุตสาหกรรม

พระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2535 กำหนดความหมายของ "โรงงาน" คือ มีอาคารสถานที่หรือยานพาหนะที่ประกอบกิจการใช้เครื่องจักรมีกำลังรวมตั้งแต่ 5 แรงม้าหรือ กำลังเทียบเท่าตั้งแต่ 5 แรงม้าขึ้นไปหรือใช้คนงานตั้งแต่ 7 คนขึ้นไป โดยใช้เครื่องจักรหรือไม่ก็ตาม เพื่อทำผลิต ประกอบ ซ่อม บำรุง ทดสอบ ปรับปรุง ถ้ำเลี้ยง เก็บรักษาหรือทำลายสิ่งใด ๆ

ตามประเภทหรือชนิดกิจการที่กำหนดในกฎกระทรวงอุตสาหกรรม 104 ประเภทนั้น การประกอบกิจการโรงงานไม่ใช่ทุกประเภทที่ต้องขออนุญาต ซึ่งกฎหมายโรงงานกำหนดจัดแบ่งโรงงานออกเป็น 3 ประเภท ขึ้นอยู่กับความจำเป็นในการควบคุมป้องกันเหตุเดือดร้อน รำคาญ ป้องกันความเสียหาย และการป้องกันอันตรายตามระดับความรุนแรงของผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นต่อประชาชน ดังนี้

โรงงานจำพวกที่ 1 ได้แก่ โรงงานชนิดและขนาดเครื่องจักรไม่เกิน 20 แรงม้า และคนงานไม่เกิน 20 คน ที่สามารถประกอบกิจการโรงงานได้ทันที แต่มีบางพื้นที่ห้ามก่อตั้งและผู้ประกอบกิจการต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในกฎกระทรวง

โรงงานจำพวกที่ 2 ได้แก่ โรงงานชนิดและขนาดเครื่องจักรไม่เกิน 50 แรงม้า และคนงานไม่เกิน 50 คน ที่ต้องแจ้งให้พนักงานเจ้าหน้าที่ซึ่งเป็นผู้ให้การอนุญาตทราบก่อนจะประกอบกิจการ โดยต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในกฎกระทรวง เพื่อขอใบรับแจ้งประกอบกิจการ โดยใช้หลักฐานประกอบการขออนุญาต คือ สำเนาทะเบียนบ้าน สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน (กรณีผู้ขออนุญาตเป็นบุคคลธรรมดา) สำเนานั่งสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล ที่ระบุชื่อผู้มีอำนาจลงนามผูกพันนิติบุคคล ที่ตั้งสำนักงาน วัตถุประสงค์นิติบุคคล (กรณีผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคล) แผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณโรงงานขนาดเหมาะสมและถูกต้องตามมาตรฐานและเอกสารอื่นตามที่พนักงานเจ้าหน้าที่กำหนด

ทั้งนี้เมื่อจะเริ่มประกอบกิจการต้องแจ้งต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ให้ทราบก่อน และหากจะเลิกประกอบกิจการโรงงานก็ต้องแจ้งต่อพนักงานเจ้าหน้าที่อีกเช่นกัน โดยทำเป็นหนังสือให้ทราบภายใน 30 วัน นับแต่วันที่เลิกประกอบกิจการ โอน<sup>12</sup> ให้เช่าหรือให้เช่าชื่อโรงงานนั้น

<sup>12</sup> พระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2535 มาตรา 21

โรงงานจำพวกที่ 3 ได้แก่โรงงานชนิดและขนาดเครื่องจักรเกิน 50 แรงม้า และคนงานเกิน 50 คน ที่การจัดตั้งต้องขออนุญาตจัดตั้งจากผู้อนุญาตโดยต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ ที่กำหนดในกฎกระทรวงและต้องได้รับใบอนุญาตก่อนจึงจะดำเนินการจัดตั้งโรงงานและประกอบกิจการโรงงานได้ โดยใช้หลักฐานประกอบการขออนุญาต ดังนี้ สำเนาทะเบียนและสำเนาบัตรประจำตัวประชาชน (กรณีผู้ขออนุญาตเป็นบุคคลธรรมดา) สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล ที่ระบุชื่อผู้มีอำนาจลงนามผูกพันนิติบุคคล ที่ตั้งสำนักงาน วัตถุประสงค์นิติบุคคล (กรณีผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคล)แผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณโรงงานขนาดเหมาะสมและถูกต้องตามมาตรฐาน

แต่หากต้องการเริ่มประกอบกิจการส่วนหนึ่งส่วนใดก่อนต้องแจ้งวัน เวลา และระยะเวลาทดลองเดินเครื่องจักรให้พนักงานเจ้าหน้าที่ทราบก่อน ทั้งนี้รัฐมนตรีมีอำนาจกำหนด 2 ประเด็นหลักก่อนอนุมัติใบอนุญาต คือ กำหนดจำนวนและขนาดของโรงงานแต่ละประเภท หรือชนิดที่จะให้ตั้ง หรือขยาย หรือที่จะไม่ให้ตั้งหรือขยายในท้องที่ใดท้องที่หนึ่ง กำหนดชนิด คุณภาพ อัตราส่วน ของวัตถุดิบแหล่งกำเนิดของวัตถุดิบและปัจจัยหรือชนิดของพลังงานที่จะนำมาใช้หรือผลิตในโรงงาน

ทั้งนี้ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตให้จัดตั้ง โรงงานและประกอบกิจการ โรงงานได้ใบอนุญาตให้ใช้ได้จนถึงวันสิ้นปีปฏิทินแห่งปีที่ 5 นับแต่ปีที่เริ่มประกอบกิจการ และการขอต่ออายุใบอนุญาตให้ผู้รับใบอนุญาตต้องยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตก่อนวันที่ใบอนุญาตสิ้นอายุ ส่วนกรณีที่โรงงานที่ประกอบกิจการได้รับใบอนุญาตอยู่แล้ว หากภายหลังปรากฏว่าใช้ขนาดของเครื่องจักรต่ำกว่าห้า แรงม้าหรือจำนวนคนงานต่ำกว่าเจ็ดคนให้ถือว่าโรงงานนั้นยังเป็น โรงงานตามพระราชบัญญัตินี้ จนกว่าจะได้แจ้งเลิกประกอบกิจการโรงงานหรือใบอนุญาตสิ้นอายุ

### 3.1.2.2 การกำกับดูแลโรงงานอุตสาหกรรม

เมื่อผู้ประกอบกิจการได้รับใบอนุญาตแล้วห้ามให้ผู้รับใบอนุญาตขยายโรงงาน เว้นแต่ได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาตการขยายโรงงาน และการให้ขยายโรงงานตลอดจนการอุทธรณ์คำสั่งไม่ให้ขยายโรงงาน 2 กรณี ได้แก่

การเพิ่มจำนวน เปลี่ยนหรือเปลี่ยนแปลงเครื่องจักรทำให้มีกำลังรวมเพิ่มขึ้นตั้งแต่ร้อยละ 15 ขึ้นไป ในกรณีเครื่องจักรเดิมมีกำลังรวมไม่เกิน 100 แรงม้า หรือกำลังเทียบเท่าไม่เกิน 100 แรงม้า หรือเพิ่มขึ้นตั้งแต่ 50 แรงม้าขึ้นไป ในกรณีเครื่องจักรเดิมมีกำลังรวมเกินกว่า 100 แรงม้าหรือกำลังเทียบเท่าเกินกว่า 100 แรงม้า

สำหรับกรณีผู้รับใบอนุญาตต้องการย้ายเครื่องจักรบางส่วนที่ติดตั้งในโรงงานไปยังสถานที่อื่น เพื่อประกอบกิจการโรงงานเป็นการชั่วคราวให้ยื่นคำขออนุญาตต่อผู้อนุญาตพร้อมทั้ง

แผนผังและรายละเอียดอื่นพร้อมแสดงเหตุผล ถ้าผู้อนุญาตเห็นสมควรก็ให้ส่งอนุญาตให้ย้ายเครื่องจักรไปประกอบกิจการตามคำขอได้แต่ต้องจัดการย้ายให้แล้วเสร็จไม่เกิน 1 ปีนับแต่วันที่มิคำสั่ง แต่อาจขอขยายระยะเวลาต่อผู้อนุญาตได้ก่อนจะถึงเวลาสิ้นสุด หากผู้อนุญาตเห็นสมควรสามารถสั่งให้ขยายต่อไปได้อีกไม่เกิน 1 ปี ทั้งนี้เมื่อย้ายไปตั้งยังสถานที่ใหม่แล้วต้องดำเนินการเสมือนตั้งโรงงานใหม่<sup>13</sup>

อย่างไรก็ตามกฎหมายนี้ให้เอกชนสามารถเป็นผู้ดำเนินการตรวจสอบโรงงานหรือเครื่องจักรและจัดทำรายงานผลการตรวจสอบแทนการปฏิบัติหน้าที่ของพนักงานเจ้าหน้าที่ได้ และให้อำนาจแก่รัฐมนตรีกระทรวงอุตสาหกรรมกำหนดหลักเกณฑ์บางประการ เช่น กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับที่ตั้งของโรงงานสภาพแวดล้อมของโรงงาน ลักษณะอาคารของโรงงานหรือลักษณะภายในของโรงงาน กำหนดลักษณะ ประเภทหรือชนิดของเครื่องจักรอุปกรณ์ หรือสิ่งที่ต้องนำมาใช้ในการประกอบกิจการโรงงาน กำหนดให้มีคนงานซึ่งมีความรู้เฉพาะตามประเภท ชนิดหรือขนาดของโรงงาน เพื่อปฏิบัติหน้าที่หนึ่งหน้าที่ใดประจำโรงงาน กำหนดหลักเกณฑ์ที่ต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิตและการจัดให้มีอุปกรณ์หรือเครื่องมืออื่นใดเพื่อป้องกัน หรือระงับหรือบรรเทาอันตราย ความเสียหายหรือความเดือดร้อนที่อาจเกิดแก่บุคคลหรือทรัพย์สินที่อยู่ในโรงงาน หรือที่อยู่ใกล้เคียงกับโรงงาน กำหนดมาตรฐานและวิธีการควบคุมการปล่อยของเสียมลพิษหรือสิ่งใดๆ ที่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมซึ่งเกิดจากการประกอบกิจการโรงงาน กำหนดการจัดการให้มีเอกสารที่จำเป็นประจำโรงงาน เพื่อประโยชน์ในการควบคุม หรือตรวจสอบการปฏิบัติตามกฎหมาย กำหนดข้อมูลที่เป็นเกี่ยวกับการประกอบกิจการโรงงานที่ผู้ประกอบการ โรงงานต้องแจ้งให้ทราบเป็น ครั้งคราวหรือตามระยะเวลาที่กำหนดไว้ กำหนดการอื่นใดเพื่อคุ้มครองความปลอดภัยในการดำเนินงาน เพื่อป้องกันหรือระงับหรือบรรเทาอันตราย หรือความเสียหายที่เกิดจากการประกอบกิจการโรงงาน

ทั้งนี้หากพบว่าโรงงานที่ได้รับใบอนุญาตแล้วไม่สามารถปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในใบอนุญาต หรือไม่ปฏิบัติตามพระราชบัญญัตินี้และไม่แก้ไขภายในระยะเวลาที่กำหนดให้พนักงานเจ้าหน้าที่มีคำสั่งไม่ต่อใบอนุญาต หรือสภาพกิจการโรงงานที่อาจก่อให้เกิดอันตราย ความเสียหายความเดือดร้อนแก่บุคคลหรือทรัพย์สินที่อยู่ในโรงงานหรือบริเวณใกล้เคียงให้พนักงานเจ้าหน้าที่มีอำนาจสั่งแก้ไขหรือปรับปรุงหรือปฏิบัติให้ถูกต้องหรือเหมาะสมภายในระยะเวลาที่กำหนดหากฝ่าฝืนให้ระงับการดำเนินกิจการ หรือเป็นกรณีร้ายแรงหากพนักงานเจ้าหน้าที่เห็นสมควรเมื่อได้รับอนุมัติจากปลัดกระทรวงให้พนักงานเจ้าหน้าที่มีอำนาจผูกมัด

<sup>13</sup> พระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2535 มาตรา 26 และ มาตรา 27



ประทับตราเครื่องจักรเพื่อไม่ให้เครื่องจักรทำงานได้ในระหว่างการปฏิบัติตามคำสั่งให้ระงับการกระทำ ซึ่งจะเห็นได้ว่ากฎหมายที่เกี่ยวข้องกับโรงงานไม่ว่าจะเป็นเรื่องการประกอบกิจการของโรงงานหรือการกำกับดูแลโรงงานอุตสาหกรรมก็ไม่ได้มีกระบวนการหรือมาตรการใด ๆ ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของสินค้า

### 3.1.3 หลักเกณฑ์ตามกฎหมายคุ้มครอง

ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 มาตรา 3 ให้ความหมายของ “ผู้บริโภค” ไว้ว่า คือ ผู้ซื้อสินค้า หรือผู้ที่ได้รับการจูงใจ หรือการชักชวนจากผู้ประกอบการด้านธุรกิจเพื่อให้ซื้อสินค้า รวมถึงผู้ใช้สินค้าหรือผู้ที่ได้รับบริการจากผู้ประกอบการโดยสุจริต แม้จะยังไม่ได้เป็นผู้เสียค่าตอบแทนก็ตาม

“ผู้ประกอบการธุรกิจ” คือ ผู้ขาย ผู้ผลิตเพื่อนำไปขายผู้ตั้งหรือนำเข้ามาในราชอาณาจักรเพื่อขาย หรือผู้ซื้อเพื่อนำสินค้าไปขายต่อ หรือเป็นผู้ให้บริการ และหมายความรวมถึงผู้ประกอบการด้านโฆษณาด้วย กล่าวคือ ผู้ที่นำเอาปัจจัยการผลิตมาแปรรูปโดยนำวัตถุดิบมาประกอบเข้าด้วยกันเกิดเป็นสินค้าและบริการ หรือผู้นำเข้าสินค้าโดยต้องผลิตเพื่อการค้าโดยมีกำไรเป็นสิ่งจูงใจ เช่น เจ้าของสวนมังคุดนำมังคุดไปแปรรูปเป็นเครื่องดื่มน้ำมังคุดผสมผลไม้เบอร์รี่บรรจุขวด เป็นต้น

กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคเป็นกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคสินค้าและการใช้บริการมุ่งคุ้มครองประโยชน์และสิทธิของผู้บริโภค โดยต้องคำนึงถึงการคุ้มครองด้านสิทธิที่จะได้รับตามกฎหมายอาทิ เช่น การคุ้มครองผู้บริโภคจากข้อมูลของผู้ประกอบการเกี่ยวกับฉลาก การคุ้มครองผู้บริโภคจากสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ที่ไม่ปลอดภัย และศึกษาว่ามาตรการใดที่จะช่วยปกป้องคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้รับสินค้าที่ปลอดภัย ดังนี้

#### 1. การคุ้มครองสิทธิของผู้บริโภค

กฎหมายฉบับแรกที่สำคัญกับการคุ้มครองผู้บริโภคเกี่ยวกับสิทธิของผู้บริโภค คือ รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พ.ศ. 2540 โดยกำหนดถึงสิทธิของผู้บริโภคไว้ในมาตรา 57 ว่าสิทธิของบุคคลซึ่งเป็นผู้บริโภคย่อมได้รับความคุ้มครองตามกฎหมาย ต่อมากฎหมายที่กล่าวถึงสิทธิของผู้บริโภคและหลักเกณฑ์การคุ้มครองให้ชัดเจนขึ้น คือ พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 มาตรา 4 และที่แก้ไขเพิ่มเติม พ.ศ. 2541 มาตรา 4 กล่าวถึงสิทธิของผู้บริโภค 5 ประการ<sup>14</sup> คือ

<sup>14</sup> รัชฎักษณ์ นามจักร, ปิยธิดา ปลอดภัย, “มาตรการทางกฎหมายในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านการโฆษณาผลิตภัณฑ์อาหาร,” ฉบับที่ 1 สำนักงานเลขาธิการสภาผู้แทนราษฎร, น.53 (2557).



ประการแรกสิทธิที่จะได้รับข่าวสาร (Right to be Inform) รวมทั้งคำพรรณนาคุณภาพที่ถูกต้องเพียงพอเกี่ยวกับสินค้าหรือบริการตามความเป็นจริง ได้แก่ สิทธิที่จะได้รับการโฆษณาหรือการแสดงผลตามความเป็นจริง รวมทั้งกำหนดหน้าที่ของผู้ประกอบธุรกิจให้การโฆษณาหรือจัดทำฉลากสินค้าต้องมีข้อความที่ถูกต้องและครบถ้วนตามที่คณะกรรมการว่าด้วยการโฆษณา หรือคณะกรรมการว่าด้วยฉลากกำหนด โดยต้องไม่ทำให้ผู้บริโภคหลงผิดเกี่ยวกับข้อมูลของสินค้าอย่างไม่เป็นธรรม เพื่อให้ผู้บริโภคใช้เป็นข้อมูลในการตัดสินใจเลือกสินค้าและบริการตามความประสงค์

ประการที่สองสิทธิที่จะมีอิสระในการเลือกหาสินค้าหรือบริการ (Right to Choose) ซึ่งผู้ประกอบการไม่มีสิทธิบังคับขู่เข็ญให้ผู้บริโภคซื้อสินค้าของตนหากผู้บริโภคไม่ยินยอม และต้องไม่จูงใจหรือให้ข้อมูลที่ผิดเพี้ยนเพื่อจูงใจให้ผู้บริโภคเลือกซื้อสินค้าของตนเอง ได้แก่ สิทธิที่จะเลือกซื้อสินค้าหรือรับบริการโดยความสมัครใจของผู้บริโภค

ประการที่สามสิทธิที่จะได้รับความปลอดภัยจากการใช้สินค้าหรือบริการ (Right to Safety) กฎหมายกำหนดให้ผู้ประกอบธุรกิจต้องใช้ความระมัดระวังในการผลิตสินค้าให้มีคุณภาพและมีปลอดภัย ได้แก่ สิทธิที่จะได้รับสินค้าหรือบริการที่ปลอดภัยจากสภาพและคุณภาพตามมาตรฐานที่เหมาะสมแก่การใช้ ไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อชีวิต ร่างกายหรือทรัพย์สิน ในกรณีใช้ความระมัดระวังตามสภาพของสินค้าหรือบริการนั้นแล้ว หรือหากผู้บริโภคใช้ไม่ถูกต้องโดยรู้เท่าไม่ถึงการณ์หรือไม่ระมัดระวัง เนื่องจากผู้ประกอบการไม่แสดงข้อความ “คำเตือน” ที่เห็นและอ่านได้อย่างชัดเจน แล้วสินค้านั้นเกิดความไม่ปลอดภัยขึ้นและผู้บริโภคไม่สามารถป้องกันอันตรายได้ คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคมีอำนาจคำสั่งห้ามขายสินค้านั้นได้

ประการที่สี่สิทธิที่จะได้รับความเป็นธรรมในการทำสัญญา (Right to Fair Contract) หมายถึง สิทธิที่จะได้รับข้อสัญญาที่เป็นธรรมไม่ถูกเอาเปรียบจากผู้ประกอบธุรกิจ เช่น การเลือกซื้อสินค้าโดยได้รับข้อสัญญาที่เป็นธรรมก่อนการตัดสินใจซื้อโดยไม่ถูกหลอกลวงจากผู้ประกอบการ

ประการสุดท้ายสิทธิที่จะได้รับการพิจารณาและชดเชยความเสียหาย (Right to Redress) กล่าวคือ เมื่อผู้บริโภคได้รับความเสียหายจากการใช้สินค้าหรือบริการ ผู้บริโภคถูกละเมิดสิทธิอันเนื่องมาจากสินค้าหรือบริการของผู้ประกอบการที่เกิดความเสียหายแก่ผู้บริโภค ซึ่งผู้บริโภคอยู่ในฐานะเสียหายเปรียบ ตามข้อ 1 2 3 และ 4 ข้างต้น จึงต้องมีการเยียวยาความเสียหายอย่างเป็นธรรมรวมถึงให้อำนาจคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคในการดำเนินคดีแทนผู้บริโภคให้ได้รับการคุ้มครองและชดเชยค่าเสียหายที่เป็นธรรม

อย่างไรก็ตามผู้บริโภคยังมีหน้าที่ใช้ความระมัดระวังตามสมควรและต้องปฏิบัติโดยไม่ขัดต่อกฎหมายเพื่อให้ได้รับความคุ้มครองอย่างเต็มที่ตามกฎหมาย กล่าวคือ ก่อนซื้อสินค้าต้องใช้ความระมัดระวังตามสมควร ต้องตรวจสอบฉลากของสินค้า และตรวจสอบปริมาณของสินค้าว่า

เหมาะสมกับราคาหรือไม่ ประกอบกับสังเกตว่ามีคำเตือนในกรณีเป็นสินค้าที่อาจก่อให้เกิดอันตรายหรือไม่ ข้อตกลงใด ๆ ที่ต้องการให้มีผลใช้บังคับควรทำเป็นหนังสือและให้ผู้ประกอบธุรกิจลงลายมือชื่อกำกับด้วยทุกครั้ง เช่น ผู้ประกอบธุรกิจรับประกันคุณภาพของสินค้าควรกำหนดระยะเวลาการรับประกันมีเงื่อนไขให้ชัดเจนครบถ้วน และผู้บริโภคควรเก็บหลักฐานไว้ เช่น ใบเสร็จรับเงิน เอกสารการโฆษณาและสถานที่จำหน่ายสินค้าหรือบริการ

ดังนั้นหากมีปัญหาเกี่ยวกับการละเมิดสิทธิผู้บริโภคมีสิทธิร้องเรียนเพื่อให้ได้รับการเยียวยาหรือการชดเชยค่าเสียหายจากสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้วยเช่นกัน แต่หากมีกฎหมายฉบับใดได้ให้อำนาจกระทำการคุ้มครองผู้บริโภคเป็นการเฉพาะต้องบังคับตามกฎหมายฉบับนั้นด้วย หรือต่อคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค ประจำจังหวัดหรือจากหน่วยงานที่มีความเกี่ยวข้องในเรื่องนั้น และเมื่อสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคได้รับแจ้งเรื่องร้องเรียนแล้ว จะเรียกให้คู่กรณีมาเจรจาไกล่เกลี่ยเพื่อยุติข้อพิพาทและชดเชยค่าเสียหายได้ ซึ่งหากไม่สามารถเจรจาไกล่เกลี่ยกันในขั้นแรกได้ ก็จะเสนอเรื่องสู่การพิจารณาของคณะกรรมการกลั่นกรองเรื่องราวร้องทุกข์จากผู้บริโภคและเมื่อคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคในขั้นที่สุดเพื่อให้มีมติดำเนินการฟ้องดำเนินคดีแทนผู้บริโภคเพื่อฟ้องเอาค่าเสียหายให้แก่ผู้บริโภค

## 2. การคุ้มครองผู้บริโภคด้านฉลากโภชนาการ

ฉลากอาหารเปรียบเสมือนหน้าต่างของสินค้าที่ทำให้มองเห็นสิ่งที่อยู่ภายในภาชนะบรรจุ ฉลากโภชนาการเป็นประโยชน์กับทุกห่วงโซ่การผลิตอาหาร มีความสำคัญไม่น้อยไปกว่าตัวสินค้า กล่าวคือ ผู้ผลิตอาหารใช้ฉลากโภชนาการเป็นเครื่องมือในการสื่อสารถึงข้อมูลและโฆษณาสินค้าให้แก่ผู้บริโภค เป็นการบอกเล่าเรื่องราวของอาหารแต่ละชนิดและเป็นส่วนหนึ่งของการเพิ่มมูลค่าทางการค้า โดยกฎหมายได้กำหนดให้อาหารทุกชนิดที่มีภาชนะบรรจุเพื่อจำหน่ายต้องมีการแสดงฉลากอาหาร

ทั้งนี้การกล่าวอ้างทางโภชนาการบนฉลากสินค้าอยู่ภายใต้พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 ซึ่งกำหนดไว้ในมาตรา 31 เกี่ยวกับลักษณะฉลากของสินค้าต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

1) ใช้ข้อความที่ตรงต่อความจริง และไม่มีข้อความที่อาจก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในสาระสำคัญเกี่ยวกับสินค้า

2) ต้องระบุชื่อหรือเครื่องหมายการค้าของผู้ผลิตหรือของผู้นำเข้าเพื่อขาย ต้องระบุสถานที่ผลิตหรือสถานที่ประกอบธุรกิจนำเข้า และต้องระบุข้อความที่แสดงให้เห็นเข้าใจได้ว่าสินค้านั้นคืออะไร และในกรณีที่สินค้านำเข้าต้องระบุชื่อประเทศที่ผลิตไว้ด้วย

3) ต้องระบุข้อความที่จำเป็นถึงความปลอดภัยที่ผู้บริโภคสามารถพิจารณาได้ขณะเลือกซื้อสินค้า ได้แก่ ราคา ปริมาณ วิธีใช้ ข้อแนะนำ คำเตือน วัน เดือน ปีที่หมดอายุ ในกรณีที่เป็นสินค้าหมดอายุได้ หรือกรณีอื่นเพื่อคุ้มครองสิทธิของผู้บริโภค ทั้งนี้ตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่คณะกรรมการว่าด้วยฉลากกำหนดข้อความทั้งหมดต้องแสดงเป็นภาษาไทย

ทั้งนี้ลักษณะที่กำหนดไว้ข้างต้นไม่ได้หมายความว่าให้ผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการต้องเปิดเผยความลับทางการค้า อย่างไรก็ตามการจัดทำฉลากเพื่อติดลงบนสินค้าต้องประกอบกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขเป็นรายสินค้าไป ในกรณีของเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรมนั้นต้องพิจารณาหลักการดังนี้

### 2.1 หลักการเรื่องฉลากโภชนาการ

การคุ้มครองผู้บริโภคทางด้านอาหารและการควบคุมข้อมูลโภชนาการ เกี่ยวกับรูปแบบและเงื่อนไขของการแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการนั้น ให้ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ หรือผู้นำเข้าที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารแล้วและได้รับการอนุญาตให้ใช้ฉลากอาหารต้องแสดงฉลากโภชนาการตามที่แจ้งรายละเอียดกับพนักงานเจ้าหน้าที่ ตามประกาศแนบท้ายกระทรวงสาธารณสุข ฉบับ 182 พ.ศ.2541 ซึ่งกฎหมายได้กำหนดลักษณะของอาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการไว้

“ฉลากโภชนาการ” คือ ฉลากอาหารที่มีการแสดงข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการของสินค้า โดยระบุชนิดและปริมาณสารอาหารในกรอบข้อมูลโภชนาการตามรูปแบบเงื่อนไขที่กำหนด อาจมีข้อความกล่าวอ้างทางโภชนาการ เช่น แคลเซียมสูง เสริมวิตามินซี ด้วยหรือไม่ก็ได้ ซึ่งจะระบุปริมาณสารอาหารที่จะได้รับจากการรับประทานจริง และเปรียบเทียบให้เห็นสัดส่วนต่อปริมาณสารอาหารที่ร่างกายควรได้รับในแต่ละวัน ทำให้ผู้บริโภคได้ทราบถึงข้อมูลทางโภชนาการและตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารที่เหมาะสมได้ ผู้ที่มีปัญหาสุขภาพและผู้ป่วยที่ควรให้ความสนใจกับข้อมูลโภชนาการของสารอาหารที่ต้องระมัดระวังในการบริโภค เช่น ปริมาณโซเดียมสำหรับผู้ที่มีความดันโลหิตสูง และปริมาณน้ำตาลสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน เป็นต้น

“อาหารที่มีการกล่าวอ้างทางโภชนาการ” หมายถึง อาหารที่แสดงข้อมูลทางโภชนาการบนฉลากเกี่ยวกับชนิดหรือปริมาณสารอาหาร ปริมาณสารอาหารโดยเปรียบเทียบ หรือหน้าที่ของสารอาหาร

“อาหารที่มีการใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย” หมายถึง อาหารที่มีการนำข้อมูลเกี่ยวกับคุณประโยชน์หรือหน้าที่ของตัวสินค้า มาใช้เพื่อประโยชน์ในการส่งเสริมการขาย

“อาหารที่ระบุกลุ่มผู้บริโภคในการส่งเสริมการขาย” หมายถึง อาหารที่มุ่งใช้กับผู้บริโภคเฉพาะกลุ่ม เช่น กลุ่มวัยรุ่น กลุ่มผู้บริหาร กลุ่มผู้สูงอายุ เป็นต้น

การแสดงฉลากโภชนาการจะต้องแสดงข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ ซึ่งตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 367 พ.ศ. 2557 ให้อาหารในภาชนะบรรจุต้องแสดงฉลากด้วยเช่นกัน และเพื่อเป็นแนวปฏิบัติที่เหมาะสมโดยใช้หลักการตามมาตรฐานของ CODEX เรื่องมาตรฐานทั่วไปสำหรับการแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ (General standard for the labeling of prepackaged foods-CODEX STAN 1-1985 (Rev. 1-1991)) ในประเด็นที่เหมาะสมกับมาตรการในการกำกับดูแลการแสดงฉลาก และการให้ข้อมูลกับผู้บริโภคภายในประเทศ ข้อมูลที่แสดงบนฉลากอาหารนั้นสามารถจำแนกตามวัตถุประสงค์ได้เป็น 4 กลุ่มคือ ข้อมูลบนฉลากเพื่อความปลอดภัย เช่น วันที่ผลิต/หมดอายุ ควรบริโภคก่อน สารก่อภูมิแพ้ วิธีการเก็บรักษา วิธีการปรุง คำเตือนต่าง ๆ<sup>15</sup> ข้อมูลด้านความคุ้มค่า เช่น แบ่งบรรจุ ส่วนประกอบและปริมาณอาหาร ข้อมูลเพื่อแสดงความเชื่อมั่น เช่น ชื่ออาหาร ชื่อที่อยู่ของผู้ผลิต เครื่องหมาย อย. และข้อมูลเพื่อการโฆษณา เช่น รูปภาพหรือข้อความกล่าวอ้าง

## 2.2 หลักการแสดงข้อมูลบนฉลาก

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 194 พ.ศ.2543 กำหนดว่า เมื่อผู้ผลิตได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.2) แล้วและเลขสถานที่ผลิตอาหารไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1) จะได้รับใบอนุญาต (แบบ อ.6) จึงไปทำการขอแจ้งรายละเอียดอาหาร (ตามแบบ สบ.5) และรับเลขสารบบอาหาร เพื่อไปดำเนินการจัดทำฉลากให้ถูกต้องตามประเภทอาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหารที่ฉลาก ได้แก่ อาหารควบคุมเฉพาะ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน อาหารที่รัฐมนตรีประกาศให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

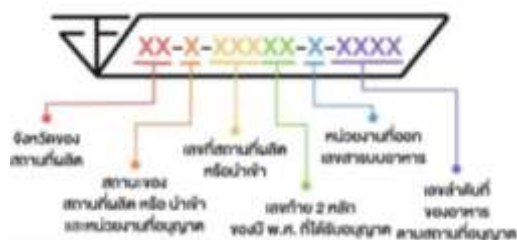
<sup>15</sup> ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 367) พ.ศ. 2557 ตอนต้นและข้อ 2

“อาหารในภาชนะบรรจุ” หมายถึง อาหารที่มีภาชนะหุ้มห่อเพื่อจำหน่าย

“หมดอายุ” หมายความว่า วันที่ซึ่งแสดงการสิ้นสุดของคุณภาพของอาหารภายใต้เงื่อนไขการเก็บรักษาที่ระบุไว้ และหลังจากวันที่ระบุไว้นั้นอาหารนั้นวางจำหน่ายไม่ได้

“ควรบริโภคก่อน” หมายความว่าวันที่ซึ่งแสดงการสิ้นสุดของช่วงเวลาที่ยังคงคุณภาพดีภายใต้เงื่อนไขการเก็บรักษาที่ระบุไว้และหลังจากวันที่ระบุไว้นั้นอาหารนั้นวางจำหน่ายไม่ได้

“สารก่อภูมิแพ้” หมายถึงสารที่เข้าสู่ร่างกายแล้วทำให้ร่างกายมีปฏิกิริยาผิดปกติซึ่งที่ตามธรรมชาตินั้นเมื่อเข้าสู่ร่างกายคนทั่ว ๆ ไปแล้วจะไม่มีอันตรายใด ๆ จะมีอันตรายก็เฉพาะในคนบางคนที่แพ้สารนั้นเท่านั้นและให้หมายความรวมถึงสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน



ภาพที่ 3.6 แสดงเลขสารบบอาหาร

เลขสารบบอาหาร คือ เลขประจำตัวผลิตภัณฑ์อาหารจะเป็นตัวเลข 13 หลักแสดงอยู่ในกรอบเครื่องหมาย อย. ถูก นำมาใช้แทนตัวอักษรและตัวเลขซึ่งอยู่ในกรอบเครื่องหมาย อย. ซึ่งเลขสารบบอาหารนี้จะระบุข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับสถานที่ และข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารครบถ้วนแบ่งเป็น 5 กลุ่มตัวเลข<sup>16</sup> คือ

กลุ่มที่ 1 ประกอบด้วยเลข สองหลัก หมายถึง จังหวัดที่ตั้งของสถานที่ผลิตอาหารหรือนำเข้าอาหาร โดยใช้ตัวเลขแทนอักษรย่อของจังหวัด

กลุ่มที่ 2 ประกอบด้วยเลข หนึ่งหลัก หมายถึง สถานะของสถานที่ผลิตอาหารหรือนำเข้าอาหาร และหน่วยงานที่ใบอนุญาต คือ

เลข 1 หมายถึง สถานที่ผลิตอาหารที่ อย. เป็นผู้อนุญาต

เลข 2 หมายถึง สถานที่ผลิตอาหารที่ จังหวัดเป็นผู้อนุญาต

เลข 3 หมายถึง สถานที่นำเข้าอาหารที่ อย. เป็นผู้อนุญาต

เลข 4 หมายถึง สถานที่นำเข้าอาหารที่ จังหวัดเป็นผู้อนุญาต

กลุ่มที่ 3 ประกอบด้วยเลข ห้าหลัก หมายถึง เลขสถานที่ผลิตอาหารหรือเลขสถานที่นำเข้าอาหาร ที่ได้รับอนุญาต และปี พ.ศ. ที่อนุญาต โดยตัวเลขสามหลักแรก คือ เลขสถานที่ผลิตหรือนำเข้าอาหารแล้วแต่กรณี ส่วนตัวเลขสองหลักสุดท้าย คือ ตัวเลขสองหลักสุดท้ายของปี พ.ศ. ที่ได้รับอนุญาต เช่น 00244 แทน เลขสถานที่ผลิตหรือนำเข้าอาหาร ซึ่งได้รับอนุญาตเลขที่ 2 และอนุญาตในปี พ.ศ. 2544

กลุ่มที่ 4 ประกอบด้วยเลข หนึ่งหลัก หมายถึง หน่วยงานที่ออกเลขสารบบอาหาร ดังนี้

1 หมายถึง อาหารที่ได้รับเลขสารบบจาก อย.

2 หมายถึง อาหารที่ได้รับเลขสารบบจากจังหวัด

<sup>16</sup> ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. 2557 ข้อ 5



กลุ่มที่ 5 ประกอบด้วยเลข สีหลัก หมายถึง ลำดับที่ของอาหารที่ผลิต หรือนำเข้า ของสถานที่แต่ละแห่ง แยกตามหน่วยงานที่เป็นผู้

นอกจากนี้การแสดงเลขสารบบอาหารในเครื่องหมาย อย. ยังกำหนดให้ใช้ตัวเลขที่มีสีตัดกับสีพื้นของกรอบ มีขนาดไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร และสีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก

### 3. การคุ้มครองผู้บริโภคจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัยและการเยียวยา

การที่ผู้บริโภคจะสามารถเห็นได้ว่าสินค้าที่ห่อหุ้มด้วยบรรจุภัณฑ์หลากหลายรูปแบบนั้น มีความชำรุดบกพร่องหรือไม่ปลอดภัยในขณะที่ซื้อข้อมเป็นไปได้อย่าง ประกอบกับระบบตลาดที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิมการนำสืบพิสูจน์ความรับผิดชอบจึงกระทำได้อย่างเพราะข้อมูลและรายละเอียด รวมถึงขั้นตอนในการผลิตซึ่งเป็นพยานหลักฐานอยู่ในความรับรู้ของผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการแต่เพียงฝ่ายเดียว ด้วยเหตุนี้พระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551 จึงนำหลักความรับผิดโดยเด็ดขาด (Strict Liability) ตามทฤษฎีความรับผิดโดยเคร่งครัดมาบังคับใช้กับความรับผิดในความเสียหายอันเกิดจากการใช้สินค้า (Product Liability)

ตามพระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551 มาตรา 4 “สินค้าที่ไม่ปลอดภัย” (Unsafe Product) หมายความว่า “สินค้าที่ก่อหรืออาจก่อให้เกิดความเสียหายขึ้นได้ไม่ว่าจะเพราะสาเหตุจากความบกพร่องในการผลิตหรือการออกแบบ หรือไม่ได้กำหนดวิธีใช้ วิธีเก็บรักษา คำเตือน หรือข้อมูลเกี่ยวกับสินค้า หรือกำหนดไว้แต่ไม่ถูกต้องชัดเจนตามสมควร ทั้งนี้โดยคำนึงถึงสภาพของสินค้ารวมทั้งลักษณะการใช้งานและการเก็บรักษาตามปกติธรรมดาของสินค้าอันพึงคาดหมายได้”

“สินค้าบกพร่อง” (Product Defective) หมายถึง ทรัพย์สินชำรุดเสียหายจนเป็นเหตุให้เสื่อมราคาหรือเสื่อมความเหมาะสมแก่ประโยชน์อันมุ่งจะใช้เป็นปกติตามวิสัยของการใช้ทรัพย์สินหรือตามข้อกำหนดในสัญญา กล่าวคือ ต้องเป็นความเสียหายในเนื้อหาของสินค้า ซึ่งตามสภาพไม่อาจแก้ไขได้ เช่น หมกอายุ หรือ โดยจาริตประเพณีจะไม่ทำการแก้ไข เช่น แมลงวันลงไป เครื่องดื่มหรือการแก้ไขนั้นไม่คุ้มค่าใช้จ่ายโดยสินค้านั้นมีความชำรุดบกพร่องก่อให้เกิดความเสียหายต่อร่างกาย ชีวิต จิตใจหรือทรัพย์สินอื่น

หากมีการละเมิดสิทธิของผู้บริโภค ผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการต้องรับผิดโดยไม่ต้องคำนึงว่าผู้ประกอบการนั้นจงใจหรือประมาทเลินเล่อให้เกิดความเสียหายหรือไม่<sup>17</sup> กล่าวคือ ผู้เสียหายไม่ต้องพิสูจน์ว่าสินค้านั้นเป็นสินค้าที่ไม่ปลอดภัยหรือพิสูจน์ว่าความเสียหายเกิดจากการ

<sup>17</sup> มาตรา 5 ที่บัญญัติว่า “ผู้ประกอบการทุกคนต้องรับผิดชอบต่อผู้เสียหายในความเสียหายที่เกิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย และสินค้านั้นได้มีการขายให้แก่ผู้บริโภคแล้ว ไม่ว่าความเสียหายนั้นจะเกิดจากการกระทำโดยจงใจหรือประมาทเลินเล่อของผู้ประกอบการหรือไม่ก็ตาม”



กระทำของผู้ประกอบการรายใด เพียงแต่ต้องพิสูจน์ว่าตนได้รับความเสียหายจากสินค้าของผู้ประกอบการและตนได้ใช้หรือเก็บรักษาสินค้านั้นอย่างปกติธรรมดา เงื่อนไขที่สำคัญ คือ สินค้าที่ก่อให้เกิดความเสียหายจะต้องเป็น “สินค้าที่ไม่ปลอดภัย” เท่านั้น ฉะนั้นกฎหมายจึงกำหนดให้ผู้ประกอบการมีหน้าที่พิสูจน์ตามข้อแก้ตัวที่กำหนดเพื่อให้พ้นความรับผิด 3 ประการ คือ กรณีที่ผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการพิสูจน์ได้ว่าสินค้านั้นเป็นสินค้าที่ไม่ปลอดภัย หรือผู้เสียหายได้รู้แล้วว่าสินค้านั้นเป็นสินค้าที่ไม่ปลอดภัย หรือความเสียหายเกิดขึ้นจากการใช้หรือการเก็บรักษาสินค้าที่ไม่ถูกต้องตามวิธีใช้ หรือเก็บรักษา คำเตือน หรือข้อมูลเกี่ยวกับสินค้าที่ผู้ประกอบการได้กำหนดไว้ อย่างถูกต้องและชัดเจน<sup>18</sup> หากพิสูจน์ได้ผู้ประกอบการจะหลุดพ้นจากความรับผิด แต่หากผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการทำข้อตกลงไว้ล่วงหน้าก่อนที่ความเสียหายจะเกิดขึ้น การยกเว้นความรับผิดหรือการจำกัดความรับผิดของผู้ประกอบธุรกิจตามข้อตกลงดังกล่าวจะนำอ้างเพื่อจำกัดหรือยกเว้นความรับผิดไม่ได้ แต่หากหากพิสูจน์ดังที่กฎหมายกำหนดไว้ไม่ได้ผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการทั้งหลายต้องรับผิดชอบลูกหนี้ร่วมในกรณีที่มีความเสียหายจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัยเกิดขึ้น ซึ่งผู้เสียหายมีสิทธิจะเรียกให้ผู้ประกอบการรายใดรับผิดก็ได้เป็นจำนวนเท่าใดก็ได้ จนกว่าตนจะได้รับชำระหนี้เต็มจำนวน

นอกจากนี้กฎหมายยังมีเจตนารมณ์เพื่อไม่ให้เป็นเยี่ยงอย่างแก่ผู้ประกอบการอื่นและเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการกระทำผิดซ้ำ จึงให้ศาลมีอำนาจกำหนดค่าสินไหมทดแทนเพื่อการลงโทษ (Punitive Damages) นอกเหนือจากค่าเสียหายที่แท้จริง โดยใช้ดุลพินิจพิจารณากำหนดจำนวนค่าเสียหายได้ตามความร้ายแรงของพฤติกรรมแต่สูงสุดไม่เกินสองเท่าของค่าสินไหมทดแทนที่แท้จริงตามมาตรา 11 (2) และให้มีค่าสินไหมทดแทนทางจิตใจได้ตาม มาตรา 11 (1) แต่กฎหมายไม่ได้กำหนดหลักการว่าต้องคำนวณค่าสินไหมทดแทนส่วนนี้ไว้เท่าใด

ไม่เพียงเท่านั้นยังมีมาตรการทางกฎหมายเพื่อให้ผู้บริโภคได้รับการชดเชยค่าเสียหายและได้รับการเยียวยาจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัยกำหนดเพิ่มเติม กรณีมีคำพิพากษาถึงที่สุดแล้วภายหลังปรากฏว่ายังมีสินค้าที่ได้จำหน่ายไปแล้วหรือที่เหลืออยู่ในท้องตลาดอาจเป็นอันตรายต่อชีวิต ร่างกาย สุขภาพ หรืออนามัยของผู้บริโภคโดยส่วนรวม และไม่อาจใช้วิธีป้องกันอย่างอื่นได้ ให้ศาลมีอำนาจสั่งให้ผู้ประกอบธุรกิจรับสินค้าคืน (Refund) จากผู้บริโภคเพื่อทำการแก้ไขหรือเปลี่ยนให้ใหม่ แต่ถ้าเป็นกรณีที่ไม้อาจแก้ไขหรือดำเนินการตามที่กล่าวข้างต้นได้ ให้ศาลเป็นผู้กำหนดราคาโดยพิจารณาจากลักษณะและสภาพของสินค้าขณะรับคืน ประกอบกับความสุจริตของผู้ประกอบธุรกิจเพื่อให้ผู้ประกอบการชดเชยราคาคืน (Use Price of Product) แก่ผู้บริโภคไป และ

<sup>18</sup> ตามพระราชบัญญัติความรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551 มาตรา 7

ห้ามผู้ประกอบการธุรกิจจำหน่ายสินค้าที่เหลืออยู่และให้เรียกเก็บสินค้าที่ยังไม่ได้จำหน่าย (Recall Product Market) แก่ผู้บริโภคกลับคืนจนกว่าจะได้มีการแก้ไขเปลี่ยนแปลงสินค้าดังกล่าวให้มีความปลอดภัยตามพระราชบัญญัติวิธีพิจารณาคดีผู้บริโภค พ.ศ.2551 มาตรา 43 แต่ถ้าเป็นกรณีที่ไม่สามารถแก้ไขเปลี่ยนแปลงได้ ศาลจะมีคำสั่งห้ามผู้ประกอบการผลิตหรือนำเข้าสินค้านั้น และสงสัยว่าผู้ประกอบการจะเก็บสินค้าที่เหลือไว้เพื่อจำหน่ายให้ศาลมีอำนาจสั่งให้ผู้ประกอบการทำลายสินค้าที่เหลือ ถ้าความปรากฏในภายหลังว่าผู้ประกอบการไม่ปฏิบัติตามคำสั่งศาล ให้ศาลมีอำนาจสั่งจับกุมและกักขังผู้ประกอบการได้

อย่างไรก็ดี ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.2522 แก้ไขเพิ่มเติม ฉบับที่ 3 พ.ศ.2556 มาตรา 36 ได้กำหนดมาตรการเยียวยาความเสียหายแก่ผู้บริโภคเพิ่มเติมให้ครอบคลุมมากขึ้นกรณีเมื่อมีเหตุอันควรสงสัยว่าสินค้าใดอาจเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค คณะกรรมการมีอำนาจสั่งให้ผู้ประกอบการทดสอบพิสูจน์สินค้า หรือกรณีจำเป็นเร่งด่วนคณะกรรมการมีอำนาจสั่งห้ามขายสินค้านั้นเป็นการชั่วคราวได้จนกว่าจะได้ผลการทดสอบ

ในกรณีที่ผลการทดสอบปรากฏว่าสินค้านั้นอาจเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภคและไม่อาจป้องกันอันตรายที่จะเกิดจากสินค้านั้นได้คณะกรรมการมีอำนาจออกคำสั่ง ดังนี้ ห้ามผู้ประกอบการขายสินค้านั้น หรือให้จัดเก็บสินค้าที่ยังไม่ได้จำหน่ายกลับคืน หรือเรียกคืนสินค้าจากผู้บริโภค หรือให้แก้ไขเปลี่ยนแปลงหรือปรับปรุงสินค้าไม่ให้เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค หรือเปลี่ยนสินค้าหรือชุดใช้ราคาสินค้าให้แก่ผู้บริโภค หรืออาจให้ผู้ประกอบการทำลายสินค้าตามสมควร หรือให้ผู้ประกอบการปิดประกาศแจ้งหรือโฆษณาข่าวสารเกี่ยวกับอันตรายของสินค้านั้นให้ผู้บริโภคทราบตามความเหมาะสมอย่างทั่วถึง

สำหรับอายุความพระราชบัญญัติวิธีพิจารณาคดีผู้บริโภค พ.ศ. การใช้สิทธิเรียกร้องค่าเสียหายทางคดีที่เกิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัยมีอายุความ 3 ปี โดยนับตั้งแต่วันที่ผู้เสียหายรู้ถึงความเสียหายและรู้ตัวผู้ประกอบการที่ต้องรับผิดชอบหรือเมื่อพ้น 10 ปีนับแต่วันที่มีการขายสินค้าหรือวันที่รู้ถึงความเสียหายนั้นตามมาตรา 13 และถ้ามีการเจรจาเกี่ยวกับค่าเสียหายที่พึงจ่ายระหว่างผู้ประกอบการและผู้เสียหายหรือผู้มีสิทธิฟ้องคดีแทนให้อายุความสะดุดหยุดอยู่ไม่นับในระหว่างนั้นจนกว่าฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งจะบอกเลิกการเจรจาตามมาตรา 14 ทั้งนี้การชำระหนี้ผู้ประกอบการต้องทำด้วยความสุจริตโดยคำนึงถึงมาตรฐานทางการค้าที่เหมาะสมภายใต้ระบบธุรกิจที่เป็นธรรมตามมาตรา 12

#### 4. การคุ้มครองผู้บริโภคในด้านความปลอดภัย

กระบวนการคุ้มครองผู้บริโภคด้านความปลอดภัย ตามร่างพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค (ฉบับที่...) พ.ศ. ... ได้เพิ่มเติมให้ชัดเจนขึ้นว่ากระบวนการคุ้มครองผู้บริโภคด้านความ

ปลอดภัย โดยให้มี “คณะกรรมการว่าด้วยความปลอดภัยของสินค้าและบริการ” ทำหน้าที่ควบคุมเกี่ยวกับสินค้าและบริการที่เป็นอันตรายรวมทั้งได้กำหนดบทนิยามคำว่า “สินค้าที่เป็นอันตราย” “บริการที่เป็นอันตราย” กำหนดแนวทางและหน้าที่สำหรับผู้ประกอบธุรกิจเกี่ยวกับสินค้าและบริการที่เป็นอันตราย กำหนดให้เลขธิการคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค โภคมีอำนาจดำเนินคดีแทนผู้บริโภค และให้คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคมีอำนาจเปรียบเทียบได้เฉพาะความผิดตามพระราชบัญญัตินี้มีโทษปรับสถานเดียว หรือมีโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปีและให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นได้รับค่าปรับจากการเปรียบเทียบในส่วนที่เกิดจากการดำเนินงานของตน ตลอดจนกำหนดให้มีบทกำหนดโทษสำหรับการฝ่าฝืน หรือไม่ปฏิบัติตามบทบัญญัติเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคด้านความปลอดภัย และได้ปรับปรุงอัตราโทษปรับให้เหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจปัจจุบัน

สาระสำคัญของร่างพระราชบัญญัตินี้กำหนดให้สินค้าหรือบริการที่อาจเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค ตามมาตรา 36 โดยคณะกรรมการมีอำนาจสั่งให้ผู้ประกอบธุรกิจจัดเก็บหรือเรียกคืนสินค้าที่ปรากฏผลจากการทดสอบหรือพิสูจน์ว่าอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค โดยไม่อาจป้องกันอันตรายนั้นได้ตามกฎหมาย และให้ส่งสินค้านั้นกลับคืนออกนอกราชอาณาจักรในกรณีที่เป็นสินค้าที่ส่งหรือนำเข้ามาในราชอาณาจักร ห้ามขาย แก้ไข เปลี่ยนแปลงหรือปรับปรุงสินค้ามิให้เป็นอันตราย และทำลายสินค้า โดยหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ในการแก้ไข เปลี่ยนแปลงหรือปรับปรุงสินค้า การจัดเก็บหรือเรียกคืนสินค้า การจัดส่งสินค้ากลับคืนออกนอกราชอาณาจักรและการทำลายสินค้า และมีอำนาจสั่งผู้ประกอบธุรกิจห้ามให้บริการชั่วคราวในกรณีจำเป็นและเร่งด่วน รวมทั้งให้ผู้ประกอบธุรกิจปิดประกาศคำเตือน หรือโฆษณาคำเตือน แก้ไขหรือเปลี่ยนแปลงวิธีการให้บริการตามเงื่อนไขที่กำหนด กับให้มีอำนาจสั่งห้ามให้บริการนั้น ในระหว่างการทดสอบหรือพิสูจน์บริการ

สำหรับการฟ้องคดีแทนผู้บริโภคตามร่างนี้กำหนดให้มูลนิธิอาจยื่นคำขอให้คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภครับรองเพื่อให้มีสิทธิและอำนาจฟ้องคดีเพื่อคุ้มครองผู้บริโภค เช่นเดียวกับสมาคม และให้สมาคมหรือมูลนิธิที่คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภครับรองมีอำนาจดำเนินกระบวนการพิจารณาใด ๆ ในคดีที่เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค โดยส่วนรวม รวมทั้งให้มีอำนาจฟ้องเรียกทรัพย์สินหรือค่าเสียหายแทนผู้บริโภคได้

ตามที่ได้กล่าวมาถึงหลักเกณฑ์ความปลอดภัยของกฎหมายไทยทั้งหมดทุกด้านตั้งแต่การควบคุมคุณภาพอาหาร การควบคุมฉลาก การควบคุมโรงงาน การคุ้มครองผู้บริโภค การเยียวยาสินค้าที่ไม่ปลอดภัย หรือ ตามร่างพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค (ฉบับที่ ...) พ.ศ. ... ในด้านความปลอดภัย จะเห็นว่ากฎหมายที่บังคับใช้อยู่ยังไม่เพียงพอและไม่ชัดเจน ซึ่งจะนำไปวิเคราะห์ในบทที่ 4 ต่อไป แต่ก่อนจะศึกษาในปัญหาของกฎหมาย ผู้เขียนจะวิเคราะห์หลักเกณฑ์

ของกฎหมายต่างประเทศ ได้แก่ สหภาพยุโรปและสหรัฐอเมริกาในเรื่องเกี่ยวกับมาตรการเพื่อควบคุมอาหาร มาตรการด้านความปลอดภัยของอาหาร และมาตรฐานความไม่ปลอดภัยของสินค้า

**ตารางที่ 3.1** สรุปสาระสำคัญของกฎหมายไทยที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานความปลอดภัยของสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรม

กฎหมาย	หลักเกณฑ์ที่เกี่ยวข้องๆ	ข้อพิจารณา
พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ตามมาตรา 25 กฎหมายห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย อาหารไม่บริสุทธิ์ อาหารปลอม อาหารผิดมาตรฐาน อาหารอื่นที่รัฐมนตรีกำหนด</li> <li>2. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา มีอำนาจออกคำสั่งให้ผู้รับอนุญาตผลิตหรือนำเข้า ดัดแปลง แก้วไข สถานที่ผลิตหรือ</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. คำว่า อาหารอื่นๆตามที่รัฐมนตรีกำหนด มีความเห็นควรให้แก้ไขหรือระบุเพิ่มเติมให้ชัดเจนถึงลักษณะของอาหารที่ไม่ปลอดภัยหรืออาจก่อให้เกิดอันตรายได้</li> <li>2. ไม่มีการกำหนดกระบวนการเรียกคืนหรือการเรียกคืนด้วยความสมัครใจของผู้ผลิต แต่</li> </ol>

## ตารางที่ 3.1 (ต่อ)

กฎหมาย	หลักเกณฑ์ที่เกี่ยวข้องฯ	ข้อพิจารณา
	<p>สถานที่เก็บอาหารสิ่งให้ผลิตหรือนำเข้า รวมถึงประกาศผลการตรวจพิสูจน์อาหาร ให้ประชาชนทราบตามมาตรา 30 และในกรณีมีเหตุอันควรสงสัยให้พนักงานเจ้าหน้าที่มีอำนาจตรวจสอบอาหาร และอาจยึดหรืออายัดอาหารและเครื่องมือเครื่องใช้ที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนภาชนะบรรจุหรือหีบห่อบรรจุอาหารและเอกสารที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ดังกล่าวได้ รวมถึงให้นำอาหารนั้นไปเป็นตัวอย่างเพื่อตรวจสอบหรือตรวจวิเคราะห์ ตามมาตรา 43</p> <p>3. ผู้ใดจะผลิตหรือนำเข้าอาหารจะต้องนำอาหารนั้นมาขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารต่อผู้อนุญาตเสียก่อน และเมื่อได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารแล้วจึงจะผลิตหรือนำเข้าได้ ตามมาตรา 31 ซึ่งการขอขึ้นทะเบียนและการออกใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ที่กำหนดในกฎกระทรวง</p>	<p>กำหนดเพียงมาตรการยึดหรืออายัดอาหารไม่บริสุทธิ์ อาหารปลอม อาหารผิดมาตรฐาน หรือเป็นอาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด ซึ่งก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพหรือผิคนามัยของประชาชนหรือมีลักษณะไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐาน เพื่อไม่ให้ได้นำออกจำหน่ายในท้องตลาดหรือกระจายสินค้าออกไปอีก แต่ไม่ใช่การนำเอาสินค้าที่วางจำหน่ายในท้องตลาดกลับคืนมา ผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการจึงเป็นมาตรการที่ไม่เพียงพอต่อการควบคุมสินค้าอาหารที่ไม่ปลอดภัย</p> <p>3. การขอใบอนุญาตเพื่อตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ประกอบการว่าเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดไว้หรือไม่ เป็นเพียงการควบคุมในชั้นวัตถุดิบการผลิต ซึ่งหากผู้ประกอบการไม่ได้ดำเนินการให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดไว้ก็จะพักหรือยกเลิกใบอนุญาตนั้นๆ</p>

## ตารางที่ 3.1 (ต่อ)

กฎหมาย	หลักเกณฑ์ที่เกี่ยวข้องฯ	ข้อพิจารณา
		ซึ่งมาตรการดังกล่าวยังไม่เพียงพอที่ควบคุมผู้ประกอบการได้
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 194) พ.ศ.2543 เรื่อง ฉลาก	ประกาศกำหนดให้ผู้ประกอบการต้องแสดง “วันเดือนปีที่ผลิต” “วันเดือนปีที่หมดอายุ” หรือ “วันเดือนปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี” ให้มีข้อความว่า “ผลิต” “หมดอายุ” หรือ “ควรบริโภคก่อน” กำกับไว้ด้วย และสำหรับวันเดือนปีที่หมดอายุ อาจใช้คำว่า “วันเดือนปีที่ควรบริโภคก่อน” แทนได้	สำหรับเครื่องดื่มน้ำผลไม้ควรจำกัดให้ระบุเฉพาะ “วันเดือนปีที่หมดอายุ” และอายุการเก็บรักษาแม้ว่าจะผ่านการฆ่าเชื้อที่ผ่านเทคโนโลยีทางอุตสาหกรรม เช่น การพาสเจอร์ไรซ์ ยูเอชที หรือสเตอริไรส์ ก็ควรให้มีอายุการเก็บรักษาเพียง 2 ปีเท่านั้น เนื่องจากเครื่องดื่มน้ำผลไม้ควรเป็นสินค้าที่สดใหม่ตลอดเวลา
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 356) พ.ศ. 2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	<ol style="list-style-type: none"> <li>ประกาศฯ กำหนดให้เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามข้อ 3 (2) คือเครื่องดื่มที่ทำมาจากผลไม้พืชหรือผักไม่ว่าจะมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม</li> <li>ในข้อ 5 ประกาศฯ กำหนดว่าเครื่องดื่มต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประเภทหรือชนิดของผลไม้พืชหรือผักนั้นๆ และสำหรับชนิดเข้มข้นหรือชนิดแห้งเมื่อเจือจางหรือ</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>ตามประกาศในข้อนี้ทำให้เครื่องดื่มน้ำผลไม้แม้ว่าจะมีการอัดก๊าซเข้าไปจนมีลักษณะเช่นเดียวกับน้ำอัดลมก็ยังถือว่าเป็นเครื่องดื่มน้ำผลไม้ ซึ่งถือเป็นการไม่เหมาะสมสำหรับเครื่องดื่มที่ประชาชนทั่วไปเข้าใจว่าการดื่มน้ำผลไม้ต้องไม่มีโทษ</li> <li>ในส่วนของคุณภาพและมาตรฐานยังไม่มีความชัดเจนเพียงพอที่จะสามารถกำหนดให้เครื่องดื่มน้ำผลไม้มีความ</li> </ol>



### ตารางที่ 3.1 (ต่อ)

กฎหมาย	หลักเกณฑ์ที่เกี่ยวข้องฯ	ข้อพิจารณา
	ละลายแล้วต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประเภทหรือชนิดของผลไม้พืชหรือผักนั้นๆ เช่นกันตามที่ได้ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	ปลอดภัย โดยเฉพาะชนิดเข้มข้นและชนิดแห้ง เนื่องจากผ่านกระบวนการด้านเทคโนโลยีมามากมายจนทำให้คุณค่าเครื่องดื่มนั้นไม่สามารถเป็นไปตามชนิดของพืชผักได้จริง

### 3.2 หลักเกณฑ์ความปลอดภัยของต่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรม

#### 3.2.1 หลักเกณฑ์ของสหภาพยุโรป

สหภาพยุโรปเป็นการรวมกลุ่มในระดับภูมิภาคที่มีพัฒนาการรูปแบบของการรวมกลุ่มพิเศษกว่าองค์การระดับภูมิภาคแห่งอื่น ทั้งยังเป็นแบบอย่างของประชาคมที่มีลักษณะ “เหนือรัฐ” (Supranational Institution) แห่งแรกโดยมีวิวัฒนาการมาจากประชาคมยุโรป (European Community : EC) ที่เกิดขึ้นจากการรวมตัวของ 3 ประชาคมคือประชาคมถ่านหินและเหล็กกล้าแห่งยุโรป (European Coal and Steel Community: ECSC) ขึ้น ต่อมาการรวมกลุ่มได้ขยายตัวโดยลงนามในสนธิสัญญากรุงโรม (Treaty of Rome) เพื่อจัดตั้งประชาคมเศรษฐกิจยุโรป (European Economic Community - EEC) เพื่อให้เป็นทั้งสหภาพศุลกากร (Customs Union) และตลาดร่วม (Common Market) ท้ายที่สุดนำไปสู่การลงนามในสนธิสัญญากรุงมาสทริคต์ (Treaty of Maastricht หรือ Treaty on the European Union) เพื่อจัดตั้งสหภาพยุโรป (European Union – EU) ขึ้นในปี ค.ศ.1992 ประกอบด้วย สมาชิกถึง 28 ประเทศจากทั่วทุกภูมิภาคของทวีปยุโรป<sup>19</sup>

ภายหลังจากวิกฤติด้านความปลอดภัยด้านอาหารในยุโรปอันเนื่องมาจากการระบาดของโรควัวบ้า (Bovine Spongiform Encephalopathy : BSE) และโรคระบาดที่เกี่ยวข้องกับสัตว์อื่นๆ ในช่วง พ.ศ.2533 ถึง ปี พ.ศ. 2543 ทำให้สหภาพยุโรปหันมาปฏิรูปนโยบายการควบคุมความปลอดภัยของอาหารให้รัดกุมขึ้นโดยการประกาศใช้ยุทธศาสตร์ White Paper on Food Safety เพื่อ

<sup>19</sup> กรมยุโรป, “กรอบความร่วมมือพหุภาคี,” สืบค้นข้อมูลเมื่อวันที่ 11 ก.พ. 62, จาก

เป็นนโยบายหลักด้านความปลอดภัยของอาหารจนถึงปัจจุบัน<sup>20</sup> โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อคุ้มครอง สุขอนามัยและความปลอดภัยของประชากร รวมทั้งของสัตว์พืชและสภาวะสิ่งแวดล้อมในยุโรป มาตรการดังกล่าวไม่เพียงแต่จะมีผลบังคับใช้กับสินค้าเกษตรและอาหารที่ผลิตในสหภาพยุโรป เท่านั้นแต่ยังครอบคลุมสินค้าเกษตรและอาหารที่สหภาพยุโรปนำเข้าจากประเทศที่สามเพื่อจำหน่าย และบริโภคในตลาดสหภาพยุโรปด้วย

ต่อมาสหภาพยุโรปประกาศใช้แนวทางกำหนดหลักเกณฑ์ความรับผิดชอบในสินค้าสำหรับ ประเทศสมาชิกหรือที่เรียกว่า แนวทางความรับผิดชอบในสินค้าไม่ปลอดภัย และนำหลักความรับผิดชอบ โดยเคร่งครัดมาใช้จึงมีการตรากฎหมาย EC Directive 85/374/EEC of 25 July 1985 ของสหภาพ ยุโรปเกี่ยวกับเรื่องสินค้าอุปโภคบริโภคและการรับประกันสินค้า มีสาระสำคัญ 3 เรื่อง ได้แก่ การ กำหนดคุณภาพของสินค้าอุปโภคบริโภค การเยียวยาหรือชดเชยความเสียหายแก่ผู้บริโภคในกรณีที่ สินค้าชิ้นนั้น ไม่มีคุณภาพตามมาตรฐาน การรับประกันคุณภาพสินค้าของผู้ผลิต (Manufacturers' Guarantees) กฎหมายฉบับดังกล่าวบังคับใช้เฉพาะแก่กรณีการซื้อขายสินค้าของผู้บริโภค ภายในประเทศและระหว่างประเทศเท่านั้น ไม่ใช้บังคับกับการซื้อขายระหว่างผู้ค้าด้วยกันและไม่ใช้ บังคับแก่การซื้อขายเชิงพาณิชย์ เพื่อให้เกิดการปฏิบัติทางการค้าที่เป็นธรรมสำหรับผู้บริโภคอย่าง แท้จริง<sup>21</sup> ซึ่งต่อมาการกำกับดูแลความปลอดภัยของสินค้าในยุโรปเริ่มเปลี่ยนไป โดยพยายาม แก้ปัญหาสินค้าที่ไม่ปลอดภัยและสินค้าที่นำออกสู่ตลาดไปแล้ว ด้วยการพัฒนากฎหมายและ ส่งเสริมมาตรฐานความสมัครใจของผู้ประกอบการเพื่อให้การแก้ไขมาตรฐานทางเทคนิคง่ายขึ้น รวมถึงการนำมาตรการหลังการวางจำหน่ายสินค้าไปแล้วมาบังคับใช้เพื่อแก้ไขปัญหาการกำกับดูแล ความปลอดภัยของสินค้าเฉพาะอย่าง อาทิ มาตรการเยียวยาตามกฎหมายความรับผิดชอบในสินค้า และ มาตรฐานความปลอดภัยของสินค้า เป็นต้น

#### 1. มาตรการทางกฎหมายในการควบคุมอาหาร

เอกสารอ้างอิงที่ถือเป็นแม่บทมาตรฐานสำคัญของคณะกรรมการธิการสหภาพยุโรป หรือ สมุดปกขาวว่าด้วยความปลอดภัยด้านอาหาร(White Paper on Food Safety) ใช้เป็นนโยบายในการ จัดการด้านสุขอนามัยให้กับผู้บริโภคเป็นนโยบายในการป้องกันความเสี่ยงต่อโรคและใช้เป็น แนวทางในการกำหนดมาตรการสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคในสหภาพยุโรปว่าอาหารที่ จำหน่ายในกลุ่มสหภาพยุโรปจะปลอดภัยและสารพิษตกค้างต่าง ๆ และได้เสริมสร้างความเข้มแข็ง

<sup>20</sup> RYT9, “มาตรการ: สมุดปกขาวความปลอดภัยอาหารของสหภาพยุโรป,”

สืบค้นข้อมูลเมื่อวันที่ 14 ตุลาคม 2561, จาก <https://www.ryt9.com/s/ryt9/271584>

<sup>21</sup> พงษ์ศักดิ์ ยอดมณี, “กฎหมายว่าด้วยการซื้อขายสินค้านระหว่างประเทศสำนักงานกฤษฎีกา,” รายงานการวิจัย, หน้า 6, (2547).

ให้กับระบบควบคุมมาตรการ “Form The Farm to The Fork” มาใช้เพื่อประกันความปลอดภัยด้านสุขอนามัยอาหารและกำหนดความรับผิดชอบของผู้ผลิตอาหารโดยให้ผู้ประกอบการเกี่ยวกับอาหารประเภท Non-Primary Food Operators จะต้องควบคุมสุขอนามัยของอาหารโดยนำหลักการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมมาใช้รวมทั้งสนับสนุนให้จัดทำทะเบียนของสินค้าอาหารที่มีรายละเอียดเพียงพอที่สามารถนำมาตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) และเรียกเก็บสินค้าอาหารกรณีที่มีปัญหาความเสี่ยงในด้านความปลอดภัยขึ้นจากตลาดได้ทันต่อเหตุการณ์<sup>22</sup> โดยกำหนดยุทธศาสตร์หลักได้แก่การจัดตั้งองค์กรควบคุมดูแลด้านอาหาร (European Food Authority : EFA)<sup>23</sup> อีกทั้งได้กำหนดให้ผู้ประกอบการในธุรกิจสินค้าอาหารและอาหารสัตว์ตลอดห่วงโซ่อุปทานสำหรับโรงงานผลิตซึ่งต้องปรับใช้ระบบ “Hazard Analysis and Critical Control Points” เพื่อเป็นเครื่องมือที่มีประโยชน์สำหรับผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในการควบคุมอันตรายที่อาจเกิดกับสินค้าอาหารและเป็นเครื่องมือที่มีความยืดหยุ่นที่สามารถปรับใช้ได้ตามสถานการณ์ซึ่งต้องเป็นไปตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องหรืออย่างน้อยต้องเทียบเท่าตาม Regulation 178/2002 on General Food Law ที่กำหนดครอบคลุมดังนี้

ข้อกำหนดความปลอดภัยอาหารซึ่งระบุไว้ชัดเจนว่าผู้ผลิต ผู้ประกอบการในแต่ละขั้นตอนเป็นผู้รับผิดชอบในการกำหนดขั้นตอนปฏิบัติและการเรียกคืนสินค้าที่สงสัยว่าไม่ปลอดภัย รวมถึงการแจ้งหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ให้ทราบ

ข้อกำหนดเพื่อดำเนินการในการเตือนภัยเร่งด่วน (Rapid Alert System) โดยมีการจัดตั้งระบบเครือข่ายของประเทศสมาชิกเพื่อร่วมแจ้งเตือนภัยเร่งด่วนแก่ประเทศสมาชิกทั้งทางตรงและทางอ้อม และการจัดการในภาวะวิกฤตและมาตรการกรณีฉุกเฉินกรณีพบว่า อาหารหรืออาหารสัตว์มีความเสี่ยงต่อผู้บริโภค กรณีตรวจพบการปนเปื้อนหรืออาหารไม่ปลอดภัยจะถูกนำมารวบรวมและจัดทำฐานข้อมูลและสรุปในรูปแบบต่าง ๆ และทำเป็นรายงานประจำปี อีกทั้งมีการกำหนดให้ประเทศสมาชิกดำเนินการเกี่ยวกับการจัดการในภาวะวิกฤตและมาตรการกรณีฉุกเฉิน

<sup>22</sup> กรมการค้าต่างประเทศ, สมุดปกขาวความปลอดภัยอาหารสหภาพยุโรป, (กรุงเทพมหานคร: กระทรวงพาณิชย์, 2544), น.5.

<sup>23</sup> ธาปตี สัตตบุศย์, กฎหมายการค้าโลกว่าด้วยสินค้าเกษตรอาหารและเครื่องดื่มน้ำที่คนไทยควรรู้, (กรุงเทพมหานคร: สุพีเรียพรีนติ้งเฮาส์, 2545), น.38.

## 2. มาตรการข้อมูลอาหารสำหรับผู้บริโภค

เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์การคุ้มครองผู้บริโภคในระดับสูง เพื่อป้องกันการละเลยความรับผิดชอบของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารที่เกี่ยวกับการให้ข้อมูล EC 178/2002 จึงกำหนดว่าผู้ประกอบการควรมีการจัดทำรายการข้อมูลที่เป็นสำหรับอาหารแก่ผู้บริโภค พร้อมทั้งกำหนดเรื่องเกี่ยวกับการแสดงข้อมูลโภชนาการให้แก่ผู้บริโภค ด้วยการกำหนดหลักการพื้นฐานในการให้ทางเลือกและวิธีการใช้อาหารอย่างปลอดภัยแก่ผู้บริโภค โดยพิจารณาถึงด้านสุขภาพ เศรษฐกิจ สิ่งแวดล้อม และสังคม จริยธรรม จะเห็นได้จาก EC 1169/2011 ซึ่งให้คำนิยามข้อมูลอาหารไว้ว่า

“ข้อมูลอาหาร” (Food Information) หมายถึง มูลที่เกี่ยวกับอาหารและข้อมูลที่จัดให้แก่ผู้บริโภคผ่านทางฉลาก เอกสารแนบอื่น ๆ หรือด้วยวิธีการอื่นใดที่รวมเครื่องมือเทคโนโลยีสมัยใหม่หรือการสื่อสารด้วยวาจา

กฎหมายว่าด้วยข้อมูลอาหารบังคับให้ต้องแสดงข้อมูลที่จำเป็น ให้หมายถึงอาหารที่มีลักษณะตามข้อใดข้อหนึ่ง ดังนี้

- 1) ข้อมูลที่บ่งบอกลักษณะเฉพาะและองค์ประกอบ คุณสมบัติอื่น ๆ ของอาหาร
- 2) ข้อมูลที่เกี่ยวกับการคุ้มครองสุขภาพและการใช้อาหารอย่างปลอดภัยของผู้บริโภค โดยเฉพาะข้อมูลที่เกี่ยวกับ องค์ประกอบของคุณสมบัติที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค บางกลุ่ม วันหมดอายุ การเก็บรักษา และการใช้อย่างปลอดภัย

- 3) ผลกระทบต่อสุขภาพ รวมถึงความเสี่ยงและผลของการบริโภคอาหารที่เป็นอันตรายและไม่ปลอดภัย รวมถึงข้อมูลว่าด้วยคุณลักษณะทางโภชนาการและข้อมูลที่เกี่ยวข้องข้อกำหนดพิเศษด้านอาหาร ที่ทำให้ผู้บริโภคสามารถใช้เป็นทางเลือกได้ โดยพิจารณาเป็นวงกว้างที่มีต่อข้อมูลบางอย่างที่มีคุณค่าสำคัญหรือประโยชน์ที่ผู้บริโภคยอมรับเป็นการทั่วไป

อย่างไรก็ตามมีข้อยกเว้นอาหารบางชนิดที่ไม่ต้องแสดงฉลาก ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบเพียงชนิดเดียวหรือหลายชนิด แต่ไม่ผ่านการแปรรูป ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบเพียงชนิดเดียวหรือหลายชนิด ซึ่งผ่านเพียงกระบวนการบ่มหรือหมัก (Maturing) เพื่อเตรียมพร้อมก่อนเข้าสู่กระบวนการแปรรูปอื่นต่อไป น้ำเพื่อการบริโภคและน้ำที่เติมคาร์บอนไดออกไซด์และ/หรือสารปรุงแต่งกลิ่นรส สมุนไพร เครื่องเทศ หรือส่วนผสมของสมุนไพร/เครื่องเทศ เกลือและสารที่ใช้ทดแทนเกลือ สารให้ความหวาน สิ่งสกัดของกาแฟและชิโครี เมล็ดกาแฟหรือกาแฟบดทั้งที่มีและไม่มีคาเฟอีน สมุนไพรและผลไม้สำหรับชง ชาสำเร็จรูปหรือชาสกัดทั้งที่มีและไม่มีคาเฟอีน ที่ไม่ได้เติมส่วนประกอบใดลงไปจนทำให้สูญเสียคุณค่าทางโภชนาการ นอกจากสารแต่งกลิ่นรส น้ำส้มสายชูหมัก และสารทดแทนน้ำส้ม รวมถึงส่วนประกอบที่ใส่ไปเพื่อปรุงแต่งกลิ่นรส สารแต่งกลิ่นรสวัตถุเจือปนในอาหารสารที่ช่วยในกระบวนการผลิตเอนไซม์ในอาหารที่ใส่เจลาตินสารที่ทำ

ให้เยมอยู่ตัวยีสต์หมักฝรั่ง อาหารที่อยู่ในบรรจุภัณฑ์ซึ่งมีขนาดพื้นที่น้อยกว่า 25 ซม. อาหารที่ผลิตด้วยมือในปริมาณน้อย

ทั้งนี้อาหารทุกชนิดต้องมีข้อความชัดเจน ข้อมูลต้องไม่ทำให้เข้าใจผิด โดยเฉพาะข้อมูลเกี่ยวกับลักษณะเฉพาะของอาหาร และลักษณะตามธรรมชาติ เอกลักษณะเฉพาะตัว ประเทศแหล่งที่มา และวิธีจัดทำ วิธีผลิต โดยเฉพาะการเน้นถึงการมีหรือไม่มีส่วนประกอบและ/หรือสารบางอย่าง รวมถึงฉลากต้องมีความชัดเจนเห็นง่ายและความสูงของขนาดตัวอักษร “X-height” ต้องไม่น้อยกว่า 1.2 มม. หากบรรจุภัณฑ์มีพื้นผิวน้อยกว่า 80 ซม. ความสูงของตัวอักษรต้องไม่น้อยกว่า 0.9 มม. และข้อมูลภาคสมัครใจไม่ควรไปเบียดบังพื้นที่ของข้อมูลภาคบังคับ

รวมถึงอาหารที่จำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคโดยตรง (Distance selling) ต้องแสดงข้อมูลภาคบังคับทั้งหมดยกเว้น วันที่ผลิต วันหมดอายุ ให้ผู้บริโภคทราบก่อนที่จะตัดสินใจซื้อและเมื่อจัดส่งสินค้าถึงผู้บริโภค ก็จะต้องมีข้อมูลภาคบังคับดังกล่าวแสดงที่ ตัวผลิตภัณฑ์อีกครั้งหนึ่ง โดยจะต้องระบุวันที่ผลิต วันหมดอายุด้วย

ทั้งนี้ “ฉลาก” (Label) หมายถึง ป้าย ยี่ห่อ ตราสัญลักษณ์ รูปภาพ หรือ สิ่งที่ติดเพื่อชี้แจงรายละเอียดข้อมูลในรูปแบบอื่นๆ ไม่ว่าจะด้วยวิธีการเขียนพิมพ์ พิมพ์ลายฉลุ (Stencilled) เครื่องหมาย(Marked) สลักนูน (Embossed) หรือ ประทับตรา (Impressed on) หรือวิธีการอื่นใดลงบนบรรจุภัณฑ์หรือภาชนะของอาหาร ทั้งนี้ จะต้องแสดง “ฉลาก” ให้เห็นเด่นชัด อ่านออก ไม่หลุดลอกง่าย รวมทั้งพื้นที่สำหรับแสดงฉลากภาคบังคับจะต้องเพียงพอ และไม่น้อยกว่าพื้นที่แสดงฉลากภาคสมัครใจ

### 3. มาตรฐานความปลอดภัยของสินค้า

สหภาพยุโรปมองมาตรฐานความปลอดภัยของสินค้าแบบมุ่งเน้นการกำกับดูแลสินค้าที่มีความเป็นไปได้สูงว่าจะเกิดอันตรายขึ้นแก่ชีวิตและร่างกายได้ (Specifird Products) กล่าวคือภายใต้หลักการความปลอดภัยของสินค้าเมื่อได้กำหนดมาตรฐานทางเทคนิคใดๆ ขึ้นมาแล้ว ต้องมีการทดสอบสินค้า สินค้าใดที่ผ่านการทดสอบหรือพิสูจน์แล้วจะได้รับเครื่องหมาย SG โดยกำหนดเป็นหลักการบังคับว่าเป็นหน้าที่ของผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการที่จะต้องทำการติดเครื่องหมายนี้ไว้กับตัวสินค้าที่เป็น Specifird Products ก่อนที่จะนำสินค้าออกจำหน่ายหรือก่อนที่จะนำเข้า<sup>24</sup>

<sup>24</sup> Consumer Product Safety Act No. 31 of June 6, 1973 , Article 4



ทั้งนี้ Directive 2001/95/EC OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 3 December 2001 on general product safety : GPSD<sup>25</sup> ยังวางข้อกำหนดเป็นการทั่วไปว่าสินค้าที่นำออกวางตลาดได้นั้นต้องเป็นสินค้าที่ปลอดภัยเท่านั้น โดยครอบคลุมสินค้าทั้งหมด แต่หากสินค้าชนิดนั้นมีกฎหมายมาตรฐานทางเทคนิคเป็นสินค้าเป็นการเฉพาะเกี่ยวกับความปลอดภัยให้นำบทเฉพาะเหล่านั้นมาใช้บังคับ จะนำ GPSD มาใช้เท่าที่ไม่ขัดกับบทบัญญัติเฉพาะเหล่านั้น และยังมุ่งเน้นมาตรฐานการสมัครใจ และยังเพิ่มเติมส่วนของมาตรฐานความสมัครใจ โดยสันนิษฐานไว้ก่อนว่าสินค้าที่เป็นไปตามมาตรฐานทางเทคนิคแล้ว สินค้าเหล่านั้นถือว่าปลอดภัย

เนื่องจาก GPSD กำหนดว่าสินค้าที่นำออกวางตลาดได้นั้นต้องเป็นสินค้าที่ปลอดภัยเท่านั้นและกำหนดหน้าที่ของผู้ผลิตและผู้ประกอบการ จึงกำหนดต่อไปว่าให้ภาคีสมาชิกทั้งหลายตั้งหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่บังคับใช้กฎหมายเป็นการเฉพาะ เพื่อการบังคับใช้กฎหมายอย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสมกับการกำกับดูแลความปลอดภัยของสินค้า รวมถึงให้เกิดความร่วมมือระหว่างหน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง และเพื่อส่งเสริมความร่วมมือระหว่างภาคีจึงจัดตั้ง Community Repaid Information System (RAPEX) ในระดับปฏิบัติการ เกี่ยวกับการคุ้มครองสินค้าในตลาด (Market Surveillance) เช่น การทดสอบสินค้า การประเมินความเสี่ยง การแลกเปลี่ยนประสบการณ์ และองค์ความรู้ การออกคุ้มครองสินค้าและการติดตามสินค้าร่วมกัน (Tracing) สินค้าที่มีปัญหา การเรียกเก็บสินค้าออกจากตลาดและการเรียกคืนสินค้าอันตราย<sup>26</sup> โดยคณะกรรมการสิทธิการสหภาพยุโรป (Commission)<sup>27</sup> และประเทศที่อยู่ในภาคีสมาชิกต้องทำการอนุวัติการกฎหมายตาม GPSD

หลักการทั่วไปของกฎหมายกำกับดูแลความปลอดภัยของสินค้า (Product Safety Law) คือ แนวคิดในการคุ้มครองผู้บริโภคให้ปลอดภัยจากอันตรายที่มีลักษณะครอบคลุมสินค้าทุกในเชิงเดี่ยว<sup>28</sup> เป็นหลักการทั่วไปว่า “เฉพาะสินค้าที่ปลอดภัยเท่านั้นจึงจะวางจำหน่ายในท้องตลาดได้” ตามหลักความปลอดภัยของสินค้า (Safety Requirement) มีมาตรการกำกับดูแลความปลอดภัยของสินค้าทั้งก่อนและหลังการวางจำหน่ายสินค้า กฎหมายจึงมีลักษณะการกำกับดูแลความปลอดภัยที่

<sup>25</sup> Directive 2001/95/EC of the European Parliament and of the Council Of 3 December 2001 On General Product Safety : Gpsd, สืบค้นข้อมูลเมื่อ 11 ก.พ. 2562, จาก

<https://EurLex.Europa.Eu/Lexuriserv/Lexuriserv .Do?Uri=Oj:L:2002:011:0004:0017:En:Pdf>

<sup>26</sup> Recital, item 25.

<sup>27</sup> Article 10.

<sup>28</sup> ณัฐพร ชัยชัชวาล, “กฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยของสินค้า (Product Safety Law),”

(วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต คณะนิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2556), น.32.



เป็นกฎหมายกลาง (Horizontal Legislation) โดยเฉพาะการกำหนดว่าให้บุคคลทุกฝ่ายทั้งผู้ผลิต ผู้ประกอบการ พนักงานเจ้าหน้าที่รัฐและผู้บริโภคต้องมีส่วนร่วมในการกำกับดูแลความปลอดภัยของสินค้าทั้งในด้านการให้ข้อมูล การติดตามตรวจสอบความปลอดภัยของสินค้า การแจ้งเตือนสินค้าไม่ปลอดภัย รวมไปถึงในกรณีที่พบสินค้าไม่ปลอดภัยต้องรีบดำเนินการทันที เพื่อให้มั่นใจว่าสินค้าที่วางจำหน่ายอยู่ในตลาดเป็นสินค้าที่ปลอดภัยไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพและความปลอดภัยของผู้บริโภค

โดย General product safety Directive 2001/95/EC ได้กำหนดมาตรการกำกับดูแลความปลอดภัยของสินค้าที่สำคัญไว้<sup>29</sup> คือ

1) มาตรการให้ข้อมูลของสินค้า คือ การกำหนดให้ผู้ประกอบการมีหน้าที่ต้องให้ข้อมูลสินค้าที่ชัดเจน เพียงพอและมีค่าเตือนของสินค้าแก่ผู้บริโภค เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถประเมินความเสี่ยงที่มีอยู่ในตัวสินค้าได้

2) มาตรการติดตามตรวจสอบความปลอดภัยของสินค้า คือ การกำหนดให้ผู้ประกอบการและพนักงานเจ้าหน้าที่ต้องคอยติดตามตรวจสอบอยู่เสมอว่าสินค้าที่วางจำหน่ายอยู่ในตลาดเป็นสินค้าที่ปลอดภัย เช่น การสุ่มตรวจเพื่อเก็บตัวอย่าง

3) มาตรการแจ้งเตือนความปลอดภัยของสินค้า คือ เมื่อทราบว่าสินค้าใดที่มีความเสี่ยงหรือเป็นสินค้าที่ไม่ปลอดภัย ผู้ประกอบการและ/หรือเจ้าหน้าที่รัฐมีหน้าที่จะต้องแจ้งเตือนให้สาธารณชนทราบโดยทันทีและแจ้งต่อประเทศสมาชิกผ่านทางเว็บไซต์โดยด่วน

4) มาตรการความร่วมมือด้านการกำกับดูแลความปลอดภัยของสินค้า คือ ผู้ประกอบการ พนักงานเจ้าหน้าที่และประเทศสมาชิก ต้องต้องร่วมมือกันเพื่อแลกเปลี่ยนข้อมูลและการพัฒนาความรู้ด้านเทคโนโลยี

5) มาตรการบังคับกรณีสินค้าที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค คือ กรณีที่พบว่าสินค้าใดมีความเสี่ยงหรือเป็นสินค้าไม่ปลอดภัย ซึ่งวางจำหน่ายอยู่ในท้องตลาดผู้ประกอบการหรือพนักงานเจ้าหน้าที่ต้องนำสินค้าออกจากตลาดอย่างรวดเร็วที่สุด

#### 4. มาตรฐานอาหารว่าด้วยน้ำผลไม้

กฎเกณฑ์กลางที่เกี่ยวข้องกับน้ำผลไม้และสินค้าที่คล้ายคลึงกันสำหรับบริโภคได้ กำหนดปริมาณและอัตราส่วนของน้ำผลไม้ชนิดต่างๆ ตาม Directive 2001/112/EC of 20 December 2001 relating to fruit juices and certain similar products intended for human consumption และมาตรฐาน Codex Stan 247-2005 มาอ้างอิงเพื่อกำหนดรูปแบบการแสดงให้มีความเป็นสากลมากขึ้น

<sup>29</sup> General product safety Directive 2001/95/EC, Article 5

และการกล่าวอ้างสินค้าที่ไม่เติมน้ำตาล (with no added sugars) ตามข้อกำหนดใน Regulation 1924/2006<sup>30</sup> โดยมีสาระสำคัญ คือ

1) ไม่อนุญาตให้ใช้น้ำตาลผสมในน้ำผลไม้ทุกชนิด และไม่ให้ระบุข้อความ “with no added sugars” บนฉลาก ไม่อนุญาตให้เติมน้ำตาลในน้ำผลไม้ประเภท “fruit nectars” และหากน้ำตาลเกิดจากธรรมชาติของ fruit nectar จะต้องระบุบนฉลากว่า “contains naturally occurring sugars”

2) ฉลากผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้ซึ่งผลิตจากผลไม้ตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป จะต้องระบุชื่อของผลไม้ที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิต (ยกเว้น การใช้มะนาวหรือน้ำมะนาวเพื่อให้เกิดรสเปรี้ยว ในปริมาณไม่เกิน 3 กรัม/ลิตร) โดยให้ระบุปริมาณส่วนประกอบของน้ำผลไม้หรือเนื้อผลไม้จากมากไปน้อย หากมีส่วนประกอบของผลไม้ตั้งแต่ 3 ชนิดขึ้นไป อาจใช้คำว่า “several fruit” หรือคำอื่นใดที่มีความหมายใกล้เคียง

3) ฉลากผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้ประเภท Concentrated fruit juice ต้องระบุปริมาณของน้ำมะนาวหรือสารปรับความเป็นกรด (Acidifying agents) บนบรรจุภัณฑ์ หรือบนฉลาก หรือเอกสารที่แนบมาในบรรจุภัณฑ์ ตามระเบียบ Regulation (EC) No 1333/2008

4) การเพิ่มคุณค่าอาหารด้วยวิตามินและเกลือแร่ในผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้ให้เป็นไปตามระเบียบ Regulation (EC) No 1925/2006

### 3.2.2 หลักกฎหมายของประเทศสหรัฐอเมริกา

ประเทศสหรัฐอเมริกามีการตรากฎหมายขึ้นหลายฉบับเพื่อคุ้มครองความปลอดภัยในชีวิตและร่างกายของผู้บริโภค เดิมกฎหมายครอบคลุมเพียงสินค้าประเภทใดประเภทหนึ่งเท่านั้น เหมือนอย่างเช่นกฎหมายของไทยและไม่อยู่ภายใต้กฎหมายเฉพาะ หากเกิดความเสียหายแก่ผู้บริโภคก็สามารถเรียกร้องให้ผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการ หรือผู้ขายสินค้านั้นชดเชยได้ตามกฎหมายละเมิด ต่อมาได้มีการออกกฎหมายเฉพาะเรื่องเกี่ยวกับความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัยครั้งแรก คือ The Restatement (second) of Torts มาตรา 402A จนถึงปี ค.ศ. 1997 และได้มีการแก้ไขเพิ่มเติมอีกครั้งเป็น The Restatement (second) of Torts และออก The Restatement (third) of Torts : Product liability มาใช้แทนจนกระทั่งปัจจุบัน<sup>31</sup> เพื่อพิจารณาคดีเกี่ยวกับสินค้าในประเทศสหรัฐอเมริกา

<sup>30</sup> ศูนย์อำนวยการเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร, “กฎระเบียบและมาตรฐานอาหารต่างประเทศ สหภาพยุโรป,” น.1-3, (2555).

<sup>31</sup> Wikipedia, “Restatement of Torts, Second,” สืบค้นข้อมูลเมื่อวันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2562, จาก [https://en.wikipedia.org/wiki/Restatement\\_of\\_Torts,\\_Second](https://en.wikipedia.org/wiki/Restatement_of_Torts,_Second)

กฎระเบียบของสหรัฐอเมริกาได้รับการพัฒนาแก้ไขเรื่องสินค้าเนื่องจากเป็นประเทศที่มีความก้าวหน้าทางอุตสาหกรรมและการค้ามากอันดับต้นๆของโลก จากเดิมกำกับดูแลสินค้าไม่มีรายการและข้อบังคับของกฎหมายแต่ละฉบับกระจัดกระจายไม่สัมพันธ์กัน ทำให้กฎหมายมีการบังคับใช้แบบไม่มีประสิทธิภาพ แต่ละมลรัฐก็มีกฎหมายที่แตกต่างกันไปมาก การขัดแย้งกันของกฎหมายแต่ละมลรัฐทำให้เกิดปัญหาสำหรับผู้ผลิตและผู้ประกอบการ รวมถึงไม่มีมาตรการเชิงป้องกันอันตรายของสินค้า มีเพียงมาตรการชดเชยค่าสินไหมทดแทนจากความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัยเท่านั้น สภากรองเกรสจึงออกกฎหมายเพื่อแก้ไขปัญหา คือ The Consumer Product Safety Act 1972 (CPSA) แก้ไขเพิ่มเติม Consumer Product Safety Improvement Act 2008 (CPSIA) และโดยผลของ CPSA ทำให้มีการจัดตั้ง Consumer Product Safety Commission (CPSC) ขึ้นมาเพื่อกำกับดูแลความปลอดภัยของสินค้า<sup>32</sup> โดย CPSC มีหน้าที่หลักในการคุ้มครองสาธารณะจากความเสียหายจากการได้รับอันตรายโดยไม่สมควรอันเนื่องมาจากสินค้า การกำกับดูแลความปลอดภัยของสินค้านั้นครอบคลุมไปถึงผู้ผลิต (Manufacturers) ผู้จัดจำหน่าย (Distributors) ผู้ค้าปลีก (Retailers) และผู้นำเข้า (Importers) โดยไม่คำนึงถึงว่าบุคคลดังกล่าวจะมีขนาดธุรกิจเท่าใดหรือจำนวนลูกจ้าง หรือรายได้ทางธุรกิจจากสินค้าเป็นจำนวนเท่าใด แต่ทั้งนี้ไม่มีอำนาจไปกำกับดูแลสินค้าที่อยู่ภายใต้กฎหมายอื่นที่มีเฉพาะอยู่แล้ว เช่น รถยนต์ ยาสูบ ปืน หรือวัตถุระเบิด เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ อากาศยาน เป็นต้น เช่น สารฆ่าแมลงอยู่ในความดูแลของ United States Environmental Protection Agency (USEPA) เป็นต้น

#### 1. มาตรฐานความปลอดภัยทางด้านอาหาร

ปัจจุบันสหรัฐอเมริกาได้ให้ความสำคัญกับการดำเนินการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารหลายฉบับ โดยมีกฎหมายแม่บทพื้นฐานระเบียบด้านความปลอดภัยอาหารซึ่งมีระบบการจัดการด้านอาหารที่ปลอดภัยที่สุดของโลกเนื่องจากมีระบบกำกับดูแลและเฝ้าระวังตั้งแต่การผลิตและการกระจายสินค้าในทุกระดับทั้งในระดับท้องถิ่นระดับรัฐและระดับประเทศ ต่อมาสหรัฐอเมริกาได้ปฏิรูปเปลี่ยนแปลงและเพิ่มเติมสาระสำคัญของกฎหมายความปลอดภัยด้านอาหารให้ทันสมัยเพิ่มอำนาจให้แก่สำนักงานอาหารและยาหรือ (US Food and Drug Administration : USFDA) ควบคุมตรวจสอบกระบวนการผลิตสินค้าอาหารให้เข้มงวดมากขึ้นเพื่อนำมาใช้ในการควบคุมเป็นมาตรการเชิงป้องกัน (Preventive Measure) แทนการแก้ไขปัญหา โดยใช้กฎหมายว่าด้วยการปรับปรุงความปลอดภัยด้านอาหาร Food Safety Modernization Act : FSMA มาใช้แทน The Federal Food, Drug,

<sup>32</sup> United States Consumer Product Safety Commission, “The Consumer Product Safety Improvement Act (CPSIA),” สืบค้นข้อมูลเมื่อวันที่ 22 ก.พ. 2562, จาก <https://cpsc.gov/Regulations-Laws--Standards/Statutes/The-Consumer-Product-Safety-Improvement-Act>

and the Cosmetic Act of 1938 (FFDCA) ซึ่งทุกหน่วยงานร่วมกันเป็นคณะทำงานด้านความปลอดภัยอาหารของสหรัฐอเมริกา (U.S. Food Safety Team)<sup>33</sup> ซึ่งมีหลักการสำคัญ ดังนี้

1) มาตรฐานด้านการควบคุมป้องกัน กำหนดให้ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ และผู้นำเข้าสินค้าต่ออายุการจดทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าทุก 2 ปี แทนการจดทะเบียนครั้งแรกเพียงครั้งเดียว ภายหลังจากจดทะเบียนแล้วหากมีเหตุให้เชื่อได้ว่าสินค้านั้นจะก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภคสามารถเพิกถอนใบทะเบียนได้

2) ให้โรงงานผลิตอาหารระบุและประเมินค่าความอันตรายที่อาจจะเกิดขึ้นในสถานประกอบการรวมไปถึงการวางระบบและการควบคุมที่มีประสิทธิภาพเพื่อป้องกันการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต ทั้งนี้ โรงงานผลิตอาหารจะต้องมีแผนงานแก้ไขปัญหาที่อาจจะเกิดขึ้น โดยต้องมีขั้นตอนปฏิบัติที่แสดงให้เห็นว่าสามารถป้องกันหรือลดปัญหาที่จะเกิดขึ้นได้จริง

3) ต้องกำหนดมาตรฐานขั้นต่ำสุด โดยใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์เป็นพื้นฐานเพื่อการผลิตที่ปลอดภัย โดยต้องคำนึงถึงความเสียหายหรืออันตรายที่เกิดจากมนุษย์และความเสี่ยงที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติด้วย

4) เน้นมาตรการตรวจสอบเป็นสำคัญและโรงงานผู้ผลิตจะต้องมีความรับผิดชอบในการผลิตสินค้าที่ปลอดภัย และให้ใช้วิธีการตรวจสอบใหม่ ๆ ให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลมากที่สุด โดยเพิ่มความถี่ในการตรวจสอบโรงงานตามที่ FSMA ให้อำนาจไว้ โรงงานผลิตอาหารในประเทศที่มีความเสี่ยงสูงจะต้องได้รับการตรวจสอบไม่น้อยกว่า 1 ครั้งภายในทุก ๆ 3 ปี

5) อาหารที่มีความเสี่ยงสูงภายใน 1 ปี นับจาก FSMA บังคับใช้-USFDA สามารถเรียกคืนสินค้าอาหารได้ (Recall)

6) USFDA สามารถกักกันสินค้าอาหารที่มีฉลากไม่ถูกต้อง (Misbranded) หรือมีสิ่งเจือปนได้ (Adulterated)

7) เสริมสร้างความสามารถในแผนการความปลอดภัยของอาหารในสหรัฐอเมริกาและเกิดการพัฒนากองทัพเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร ควบคุมตรวจสอบและการสร้างขีดความสามารถของห้องทดลอง รวมถึงจัดทำแผนงานด้านความปลอดภัยของอาหารด้วย

## 2. มาตรฐานไม่ความปลอดภัยของสินค้า

แนวทางพิจารณาความไม่ปลอดภัยของสินค้าที่มีสาเหตุความไม่ปลอดภัยแตกต่างกัน ซึ่งอยู่ใน The Restatement (third) of Torts หรือ Products Liability Restatement section 2 กำหนด

<sup>33</sup> สถาบันอาหาร กระทรวงสาธารณสุข กระทรวงอุตสาหกรรม, “กฎหมายการปรับปรุงความปลอดภัยด้านอาหารให้ทันสมัยของสหรัฐอเมริกา,” สืบค้นเมื่อวันที่ 20 พฤศจิกายน 2561, จาก <http://fic.nfi.or.th/foodsafety>

ว่า “การแบ่งประเภทของความบกพร่องของสินค้าไม่ปลอดภัย เนื่องจากการข้อบกพร่องในการผลิต ข้อบกพร่องจากการออกแบบ หรือข้อบกพร่องจากการให้คำแนะนำที่ไม่เพียงพอ”<sup>34</sup> ทั้งนี้เป็นความเสี่ยงที่คาดการณ์และความเสี่ยงจะลดลงได้เมื่อมีคำเตือนจากผู้ประกอบธุรกิจอย่างเหมาะสม ทั้งนี้ได้นำหลักความรับผิดชอบที่คาดตามกฎหมายสัญญา มาบังคับใช้กับความไม่ปลอดภัยของสินค้าที่เป็นผลมาจากการผลิต ดังนั้นในการพิสูจน์ความไม่ปลอดภัยของสินค้าดังกล่าว เช่น หลักความประมาท หรือหลักความเล็งและหลักประโยชน์มาเป็นพิสูจน์ถึงความไม่ปลอดภัยของสินค้านั้นด้วย

กรณีสินค้ามีความไม่ปลอดภัยเนื่องจากการผลิตหรือลักษณะไม่ตรงกับการออกแบบ แม้ว่าได้มีการใช้ความระมัดระวังอย่างเต็มที่ในการผลิตและการกระจายสินค้าแล้วก็ตาม โดยศาลส่วนใหญ่มักจะใช้หลักที่ยอมให้โทษพิสูจน์ว่า “ผลิตภัณฑ์ทำงานไม่เป็นปกติ” (Malfunction Doctrine) หรือ “บกพร่อง” (Defective) อันเป็นลักษณะของความรับผิดชอบโดยเด็ดขาดตามกฎหมายสัญญา (Strict Liability Manner of the Law of Contract)

กรณีสินค้ามีความไม่ปลอดภัย เมื่อมีความเสี่ยงต่อการเกิดอันตรายที่สามารถคาดเห็นได้ และหลีกเลี่ยงได้โดยการที่ผู้ขายหรือผู้จัดจำหน่ายหรือผู้อื่นและหลีกเลี่ยงได้โดยการที่ผู้ขายหรือผู้จัดจำหน่ายหรือผู้อื่นที่อยู่ในระบบการตลาดสามารถออกแบบในลักษณะอื่นที่เหมาะสมได้ และการที่ผู้ผลิตไม่เลือกวิธีการดังกล่าวทำให้สินค้านั้นมีความไม่ปลอดภัยต่อผู้ใช้ ถือว่าเป็นข้อกำหนดใน “ทางเลือกที่เหมาะสมในการออกแบบ” (Reasonable Alternative Design) ซึ่งถือได้ว่าอยู่ภายใต้หลักความรับผิดชอบจากการกระทำโดยประมาท

<sup>34</sup> § 2. Categories of Product Defect

A product is defective when, at the time of the sale or distribution, it contains a manufacturing defect, is defective in design, or is defective because of inadequate instructions or warnings. A product:

(a) contains a manufacturing defect when the product departs from its intended design even though all possible care was exercised in the preparation and marketing of the product;

(b) is defective in design when the foreseeable risks of harm posed by the product could have been reduced or avoided by the adoption of a reasonable alternative design by the seller or other distributor, or a predecessor in the commercial chain of distribution, and the omission of the alternative design renders the product not reasonably safe;

(c) is defective because of inadequate instructions or warnings when the foreseeable risks of harm posed by the product could have been reduced or avoided by the provision of reasonable instructions or warnings by the seller or other distributor, or a predecessor in the commercial chain of distribution, and the omission of the instructions or warnings renders the product not reasonably safe.



กรณีในมาตรา 2(c) ว่าสินค้าไม่ปลอดภัยเนื่องจากคำสั่งหรือคำเตือนไม่เพียงพอ ทำให้เกิดความไม่ปลอดภัย โดยสามารถที่จะหลีกเลี่ยงได้ด้วยการจัดทำคำสั่ง คำเตือนหรือคำแนะนำที่เหมาะสม โดยผู้ขาย ผู้จัดจำหน่าย หรือบุคคลที่อยู่ในระบบการตลาด ถือว่าหลักในการพิจารณาความไม่ปลอดภัยจากการเตือนซึ่งอยู่ภายใต้หลักความรับผิดชอบจากการกระทำโดยประมาท เช่นเดียวกับความรับผิดชอบจากความไม่ปลอดภัยในห่วงโซ่ของระบบการจัดจำหน่าย และในกรณีที่ไม่ระบุการเตือนจะทำให้สินค้าไม่ปลอดภัยโดยไม่สมควร” กล่าวคือ สินค้าชิ้นนั้นจะเป็นสินค้าที่ไม่ปลอดภัย จะต้องเป็นสินค้าที่ปราศจากคำเตือน (Warnings) หรือคำแนะนำ (Instructions) ในอันตรายที่อาจคาดหมายได้อย่างเพียงพอ (Adequacy) และเหมาะสม (Reasonable) กับผลิตภัณฑ์

จะเห็นว่าความรับผิดชอบต่อสินค้าที่ไม่ปลอดภัยตาม The Restatement (third) of Torts: Product liability จะนำหลัก “ความเสี่ยงและประโยชน์” มาพิจารณา กล่าวคือ “เมื่อความเสี่ยงที่จะเกิดอันตรายสามารถคาดเห็นได้และหลีกเลี่ยงได้โดยผู้ขายหรือผู้จัดจำหน่ายหรือผู้อื่นในระบบการจัดจำหน่ายที่สามารถออกแบบในลักษณะที่เหมาะสมได้และการที่ไม่เลือกการออกแบบอื่นทำให้สินค้ามีความไม่ปลอดภัยตามที่ควรจะเป็น”<sup>35</sup>

การใช้หลักความเสี่ยงและประโยชน์ในการพิสูจน์ความไม่ปลอดภัยที่เกี่ยวข้องมีการใช้หลักการพิสูจน์ดังกล่าวอย่างหลากหลายแล้วแต่ศาลจะเลือกใช้พิจารณาความเหมาะสมของการออกแบบเป็นกรณีไป โดยผู้พิพากษาหรือคณะลูกขุนของประเทศสหรัฐอเมริกาจะต้องประเมินปัจจัยต่าง ๆ ทั้งสาเหตุของการเกิดอุบัติเหตุจากความบกพร่องในการออกแบบและทางเลือกของการออกแบบที่ไม่มีความปลอดภัยตามสมควร ทำให้ผลิตภัณฑ์นั้นมีความ “บกพร่อง” (Defective) หรือ “ไม่บกพร่อง” (Non Defective)

### 3. มาตรฐานความปลอดภัยของสินค้า

แม้ว่ากฎหมายด้านความปลอดภัยของสินค้าของสหรัฐอเมริกาจะไม่มีกฎหมายกำหนดชัดเจนเป็นข้อกำหนดโดยทั่วไปว่าสินค้าที่ปลอดภัยเท่านั้นจึงจะนำออกวางจำหน่ายได้เหมือนอย่างของสหภาพยุโรป แต่ก็มีข้อกำหนดในรายละเอียดอื่น ๆ ของกฎหมายบ่งบอกในความหมายเช่นนั้น เมื่อพิจารณาจากวัตถุประสงค์ของ The Consumer Product Safety Act 1972 (CPSA) และ Consumer Product Safety Improvement Act 2008 (CPSIA)<sup>36</sup> ดังนี้

<sup>35</sup> The Restatement (third) of Torts: section 2(b)

<sup>36</sup> 15 U.S. Code § 2051 Chapter 47. Consumer Product Safety

(1) To Protect The Public Against Unreasonable Risks Of Injury Associated With Consumer Products;

(2) To Assist Consumers In Evaluating The Comparative Safety Of Consumer Products;



- 1) เพื่อปกป้องสาธารณะจากความเสียหายอันไม่สมควร
- 2) เพื่อเปรียบเทียบความปลอดภัยของสินค้า
- 3) เพื่อพัฒนามาตรฐานความปลอดภัยที่สม่ำเสมอสำหรับสินค้าสำหรับผู้บริโภคและลดความขัดแย้งระหว่างมลรัฐ
- 4) ส่งเสริมการวิจัย สอดสวนสาเหตุ หาทางป้องกันการเสียชีวิตการเจ็บป่วยและการบาดเจ็บที่เกี่ยวข้องกับสินค้า

CPSA & CPSIA ไม่เพียงแต่กำหนดหน้าที่ของผู้ผลิตและผู้จำหน่ายอย่างชัดเจนให้ต้องดูแลความปลอดภัยของสินค้าของตนเอง แต่ยังจัดตั้ง The Consumer Product Safety Commission (CPSC) ขึ้นเพื่อกำกับดูแลความปลอดภัยของผู้บริโภคจากสินค้าอันตรายที่ไม่สมควรเกิดขึ้น และกำกับดูแลครอบคลุมไปถึงผู้ผลิต ผู้ประกอบการ ผู้นำเข้า ดังนั้น CPSC จึงมีหน้าที่ตาม The Consumer Product Safety Act 1972 (CPSA) Sec.5. [15 U.S.C. § 2054] ดังนี้

- 1) เก็บรวบรวม สอดสวน วิเคราะห์ และเผยแพร่สถิติและข้อมูลเกี่ยวกับการบาดเจ็บและความเจ็บป่วยอันเนื่องมาจากสินค้าผู้บริโภค
- 2) ศึกษาและสอดสวนอย่างต่อเนื่องเกี่ยวกับการเสียชีวิต การบาดเจ็บ โรค และอันตรายต่อสุขภาพอื่น ๆ และการสูญเสียทางเศรษฐกิจอันเป็นผลมาจากอุบัติเหตุที่เกี่ยวข้องกับสินค้าผู้บริโภคตามที่เห็นว่าจำเป็น
- 3) ติดตามการเผยแพร่การบอกกล่าว (Notice) ข้อเสนอเกี่ยวกับการจัดทำ Product Safety Rule ภายใต้การบริหารดูแลของ CPSC และให้ความช่วยเหลือแก่องค์กรสาธารณะและองค์กรเอกชนหรือกลุ่มผู้ผลิตทั้งในทางบริหารและทางเทคนิคในการพัฒนามาตรฐานความปลอดภัยเพื่อแก้ปัญหาคือความเสี่ยงภัยตามที่ระบุไว้ใน Notice
- 4) ในกรณีที่มีความเป็นไปได้และเหมาะสม โดยคำนึงถึงความเร่งด่วน ให้ CPSC ช่วยเหลือแก่องค์กรสาธารณะและเอกชนหรือกลุ่มผู้ผลิตทั้งในทางบริหารและทางเทคนิคในการพัฒนามาตรฐานความปลอดภัยของสินค้าและวิธีการทดสอบสินค้า
- 5) นอกจากหน้าที่บังคับข้างต้นแล้ว กฎหมายยังให้อำนาจแก่ CPSC ว่าอาจจะดำเนินการวิจัย ศึกษา และสอดสวนเกี่ยวกับความปลอดภัยของสินค้าผู้บริโภคและการปรับปรุง

---

(3) To Develop Uniform Safety Standards For Consumer Products And To Minimize Conflicting State And Local Regulations; And

(4) To Promote Research And Investigation Into The Causes And Prevention Of Product-Related Deaths, Illnesses, And Injuries.

ความปลอดภัยของสินค้าดังกล่าว ทดสอบสินค้าผู้บริโภคและพัฒนาวิธีการและเครื่องมือในการทดสอบ และ จัดอบรมการสอบสวนเกี่ยวกับความปลอดภัยของสินค้าและวิธีการทดสอบ

6) ในการปฏิบัติหน้าที่ CPSC อาจเข้าทำสัญญากับบุคคลใด ๆ รวมทั้งหน่วยงานของรัฐ เพื่อกำกับดูแลความปลอดภัยของสินค้าผู้บริโภค โดยดำเนินการพัฒนามาตรฐานความสมัครใจทางอุตสาหกรรมการวิจัยสินค้าที่มีแนวโน้มว่าจะเป็นอันตราย

7) ออกกฎเกณฑ์และบังคับใช้มาตรฐานบังคับ หรือในกรณีที่สินค้าที่มีอยู่ไม่สามารถคุ้มครองผู้บริโภคได้เพียงพอ สินค้าเหล่านั้นต้องห้ามจำหน่าย รวมถึงให้อำนาจเรียกคืนสินค้า หรือให้มีการซ่อมแซมสินค้า ซึ่งโดยทั่วไปแล้วการเรียกคืน (Recall) สินค้าเป็นความสมัครใจของผู้ผลิต แต่อยู่ภายใต้การรับรู้และดูแลของ CPSC

ทั้งนี้เมื่อผู้ประกอบการไม่ว่าจะเป็นผู้ผลิต ผู้ประกอบการ หรือผู้จัดจำหน่ายได้ส่งรายงานเกี่ยวกับสินค้าที่อาจก่อให้เกิดความไม่ปลอดภัยหรือสินค้าที่มีข้อบกพร่องให้ CPSC แล้ว เจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจควบคุมดูแลจะพิจารณาและจัดลำดับชั้นความรุนแรงจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย (The Hazard Priority System) หรือความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นได้จากสินค้าไม่ปลอดภัยนั้น CPSC กำหนดหลักเกณฑ์ไว้ ดังนี้

ความรุนแรงระดับ A คือ สินค้าที่อาจก่อให้เกิดความรุนแรงถึงชีวิต หรืออันตรายอย่างร้ายแรง ต้องให้ผู้ประกอบการดำเนินการแก้ไขโดยเร่งด่วนที่สุด และแจ้งให้ทุกขั้นตอนการผลิตจนกว่าจะถึงมือผู้บริโภคและแจ้งผู้บริโภคทราบโดยเร็ว

ความรุนแรงระดับ B คือ สินค้าที่มีความเสี่ยงว่าจะก่อให้เกิดอันตรายได้

ความรุนแรงระดับ C คือ สินค้าที่ยังไม่มีคนสามเป็นอันตรายใดๆ แต่อาจมีข้อบกพร่องเกิดขึ้นได้ในอนาคต

การจัดลำดับความรุนแรงนี้จะช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถแก้ไขข้อบกพร่องได้อย่างทันเหตุการณ์ และช่วยให้ผู้บริโภคตระมัดระวังในการเลือกซื้อสินค้ามากขึ้น

ตารางที่ 3.2 เปรียบเทียบเกี่ยวกับฉลากโภชนาการ

ประเทศไทย	สหภาพยุโรป	สหรัฐอเมริกา
<p>1. พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522</p> <p>1.1 ฉลากของสินค้าต้องใช้ข้อความที่ตรงต่อความจริง และไม่มีข้อความที่อาจก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในสาระสำคัญเกี่ยวกับสินค้า</p> <p>1.2 ฉลากสินค้าต้องระบุชื่อหรือเครื่องหมายการค้าของผู้ผลิตหรือของผู้นำเข้าเพื่อขายต้องระบุสถานที่ผลิตหรือสถานที่ประกอบธุรกิจนำเข้า และต้องระบุข้อความที่แสดงให้เข้าใจได้ว่าสินค้านั้นคืออะไร และในกรณีที่เป็นสินค้านำเข้าต้องระบุชื่อประเทศที่ผลิตไว้ด้วย</p> <p>1.3 ฉลากสินค้าต้องระบุข้อความที่จำเป็นถึงความปลอดภัยที่ผู้บริโภคสามารถพิจารณาได้ขณะเลือกซื้อสินค้า ได้แก่ ราคา ปริมาณ วิธีใช้ ข้อแนะนำ คำเตือน วัน เดือน ปีที่หมดอายุ ในกรณีที่เป็นสินค้าหมดอายุได้ หรือกรณีอื่นเพื่อคุ้มครองสิทธิของผู้บริโภค ทั้งนี้ตามหลักเกณฑ์</p>	<p>Food Information Regulation หรือ Regulation (EU) No. 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers)</p> <p>1. ตามกฎหมายนี้บังคับให้ผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มต้องพิมพ์ข้อมูลที่จำเป็น (mandatory information) ประกอบด้วย</p> <p>1) คุณค่าทางโภชนาการ (nutritional value)</p> <p>2) การระบุแหล่งประเทศที่มาจากสินค้าอาหาร (mandatory country of origin labeling)</p> <p>3) การระบุสารที่อาจก่อให้เกิดอาการแพ้ (information on allergens) ลงบนฉลากของสินค้าอาหารและเครื่องดื่มทุกชนิดที่กำหนด</p> <p>2. ต้องแสดงถึงวัตถุดิบที่อาจก่อให้เกิดอาการแพ้ให้ชัดเจนในรายการของส่วนผสม เป็นต้น</p>	<p>องค์การอาหารและยาสหรัฐ (U.S. Food and Drug Administration - USFDA) ได้ประกาศปรับปรุงรูปแบบฉลากโภชนาการอาหาร (Nutrition Facts Label) ใหม่ ซึ่งมีผลบังคับใช้มาตั้งแต่วันที่ 26 กรกฎาคม 2561</p> <p>1. มุ่งเน้นให้ผู้บริโภคสามารถเข้าถึงข้อมูลที่จำเป็นเพื่อประกอบการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>2. ฉลากใหม่จะเพิ่มขนาดตัวอักษรให้มีขนาดใหญ่ขึ้นหรือเป็นตัวเข้มดำที่บ่งชี้สำหรับรายละเอียดโภชนาการที่สำคัญ ได้แก่ แคลอรี (Calories), หน่วยบริโภค (Serving Size) และจำนวนการบริโภคต่อหนึ่งผลิตภัณฑ์ (Serving per Container) และได้กำหนดให้ผู้ผลิตแจ้งปริมาณวิตามินดี และ โปรแตสเซียมที่ได้รับจากอาหารเป็นปริมาณที่ควรได้รับในหนึ่งวัน</p>

## ตารางที่ 3.2 (ต่อ)

ประเทศไทย	สหภาพยุโรป	สหรัฐอเมริกา
<p>และเงื่อนไขที่คณะกรรมการว่าด้วยฉลากกำหนดข้อความทั้งหมดต้องแสดงเป็นภาษาไทย</p> <p>2. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 367 พ.ศ. 2557 ข้อมูลที่แสดงบนฉลากอาหารนั้นสามารถจำแนกตามวัตถุประสงค์ได้เป็น 4 กลุ่มคือ ข้อมูลบนฉลากเพื่อความปลอดภัย เช่น วันที่ผลิต/หมดอายุ ควรบริโภคก่อนสารก่อภูมิแพ้ วิธีการเก็บรักษา วิธีการปรุง คำเตือนต่าง ๆ<sup>37</sup> ข้อมูลด้านความคุ้มค่า เช่น แบ่งบรรจุ ส่วนประกอบและปริมาณอาหาร ข้อมูลเพื่อ</p>	<p>เช่น กล้วย หรือกีวี เนื่องจากมีโปรตีนบางชนิดที่อาจทำให้คนแพ้โปรตีนบางชนิดเป็นอันตรายได้</p>	<p>3. แสดงข้อมูลปริมาณและเปรียบเทียบสัดส่วนร้อยละของสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน ปรับปรุงข้อความ Daily Value (ปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน) ให้ง่ายต่อการเข้าใจ</p> <p>4. ฉลากต้องแสดงรายละเอียดปริมาณการผสมน้ำตาลเพิ่มข้อมูล Add Sugars (เพิ่มปริมาณน้ำตาล) เป็นกรัม ในอาหารเป็นกรัม และปริมาณ %DV (the % daily value)</p> <p>5. กำหนดให้ระบุประเภทของไขมัน (Type of Fat) แทนปริมาณไขมันด้วย ต้อง</p>

<sup>37</sup> ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 367) พ.ศ. 2557 ตอนต้นและข้อ 2

“อาหารในภาชนะบรรจุ” หมายถึง อาหารที่มีภาชนะหุ้มห่อเพื่อจำหน่าย

“หมดอายุ” หมายความว่า วันที่ซึ่งแสดงการสิ้นสุดของคุณภาพของอาหารภายใต้เงื่อนไขการเก็บรักษาที่ระบุไว้และหลังจากวันที่ระบุไว้นั้นอาหารนั้นวางจำหน่ายไม่ได้

“ควรบริโภคก่อน” หมายความว่าวันที่ซึ่งแสดงการสิ้นสุดของช่วงเวลาที่อาหารนั้นยังคงคุณภาพดีภายใต้เงื่อนไขการเก็บรักษาที่ระบุไว้และหลังจากวันที่ระบุไว้นั้นอาหารนั้นวางจำหน่ายไม่ได้

“สารก่อภูมิแพ้” หมายถึงสารที่เข้าสู่ร่างกายแล้วทำให้ร่างกายมีปฏิกิริยาผิดปกติทั้งที่ตามธรรมชาติ นั้นเมื่อเข้าสู่ร่างกายคนทั่ว ๆ ไปแล้วจะไม่มีอันตรายใด ๆ จะมีอันตรายก็เฉพาะในคนบางคนที่แพ้สารนั้นเท่านั้น และให้หมายความรวมถึงสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน

ตารางที่ 3.2 (ต่อ)

ประเทศไทย	สหภาพยุโรป	สหรัฐอเมริกา
<p>แสดงความเชื่อมั่น เช่น ชื่ออาหาร ชื่อที่อยู่ของผู้ผลิต เครื่องหมาย อย. และข้อมูลเพื่อการโฆษณา เช่น รูปภาพหรือข้อความกล่าวอ้าง</p>		<p>แสดงข้อมูลปริมาณไขมันโดยระบุ Total Fat (ไขมันทั้งหมด) Saturated Fat (ไขมันอิ่มตัว) และ Trans Fat (ไขมันไม่อิ่มตัว) ส่วนปริมาณ Calories from Fat (แคลอรีของไขมัน) สามารถแสดงได้โดยสมัครใจ</p> <p>6. แก้วหน่วยบริโภค (Serving Size) ให้เป็นไปตามปริมาณอาหารและเครื่องดื่มที่ผู้บริโภคบริโภคตามความเป็นจริง</p> <p>7. การกำหนดรายละเอียดหน่วยการบริโภค (Serving Size) บนฉลากโภชนาการให้กำหนดเป็นหนึ่งหน่วยบริโภค</p> <p>8. กรณีอาหารและเครื่องดื่มที่มีขนาดบรรจุภัณฑ์ที่มีปริมาณมากกว่าหนึ่งหน่วยการบริโภค แต่สามารถบริโภคหมดได้ด้วยหนึ่งคนหรือหลาย ๆ คน กฎหมายกำหนดให้ผู้ผลิตต้องแสดงรายละเอียดทั้งสองแบบ คือ ปริมาณต่อหนึ่งหน่วยการบริโภค (Serving Size) และ ปริมาณต่อหนึ่ง บรรจุภัณฑ์ (Serving per Container)</p>



ข้อมูลโภชนาการ (Nutrition Information)	
หน่วยบริโภคต่อถ้วย : 1 ถ้วย (250 มล.) (Serving size : 1 glass (250 ml.))	
จำนวนหน่วยบริโภคต่อถ้วย : 5 (Serving(s) per container : 5)	
คุณลักษณะโภชนาการต่อหน่วยบริโภค (Amount per serving)	
พลังงานทั้งหมด 50 กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน 0 กิโลแคลอรี) (Total Energy 50 kcal) (Energy from fat 0 kcal)	
% Daily Value*	
ไขมันอิ่มตัว (Saturated Fat) 0 กรัม (g) 0%	
ไขมันไม่อิ่มตัว (Unsaturated Fat) 0 กรัม (g) 0%	
คอเลสเตอรอล (Cholesterol) 0 มก. (mg) 0%	
โปรตีน (Protein) 1 กรัม (g)	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด (Total Carbohydrates) 12 กรัม (g) 4%	
ใยอาหาร (Dietary Fiber) 5 กรัม (g) 20%	
น้ำตาล (Sugars) 10 กรัม (g)	
โซเดียม (Sodium) 105 มก. (mg) 4%	
% Daily Value*	
วิตามินเอ (Vitamin A) 50%	วิตามินบี 1 (Vitamin B1) 0%
วิตามินบี 2 (Vitamin B2) 0%	แคลเซียม (Calcium) 2%
เหล็ก (Iron) 4%	วิตามินซี (Vitamin C) 50%
*ร้อยละปริมาณสารอาหารเหล่านี้เป็นค่าเฉลี่ย สำหรับคนวัยผู้ใหญ่ที่มีน้ำหนัก 60 กิโลกรัม (Total Daily Value) โดยพิจารณาจากปริมาณพลังงาน 2,000 กิโลแคลอรี	
ส่วนผสมอาหารรสหวาน 5 มก. ไม่มีส่วนประกอบอื่นใด	
มีไลโคปีน (Lycopene) 0.000% (12 มก. (mg) / 200 มล. (ml.))	
ผลิตภัณฑ์นี้ปราศจากกลูเตน และปราศจากนมดิบ (ผลิตภัณฑ์นี้ปราศจากนมดิบ) และไม่มีส่วนผสมอื่นใด	

Nutrition Facts				
2 servings per container		1/2 package (71g) / or 1 cup (127g) prepared*		
Serving size		As Packaged	As PREPARED**	
Calories		280	390	
		% DV**	% DV**	
<b>Total Fat</b>	0g*	0%	0g*	0%
Sat. Fat	4g	8%	11g	23%
Trans Fat	0g		0g	
<b>Cholest.</b>	20mg	4%	50mg	17%
<b>Sodium</b>	500mg	22%	520mg	23%
<b>Total Carb.</b>	43g	16%	44g	16%
Fiber	1g	4%	1g	4%
Total Sugars	3g		4g	
Incl. Added Sugars	0g	0%	0g	0%
<b>Protein</b>	13g		14g	
Vitamin D	0mcg	0%	0mcg	0%
Calcium	140mg	10%	175mg	16%
Iron	1.8mg	10%	1.8mg	10%
Potassium	125mg	2%	170mg	4%

\*As Prepared with 2% Milk and Unsalted Butter adds Per Serving 110 cal, 12g Fat, 7g Sat Fat, 30mg Cholest, 20mg Sodium, 1g Carbs, 1g Sugars, 1g Prot, 2% Calcium, 48mg Potassium.  
\*\*The % Daily Values (DV) tells how much a nutrient in a serving contributes to a daily diet. 2000 calories a day is used for general nutrition advice.

Nutrition Facts	
8 servings per container	
Serving size 2/3 cup (55g)	
Amount per 2/3 cup	
<b>Calories</b>	<b>230</b>
% DV*	
12%	<b>Total Fat</b> 8g
5%	<b>Saturated Fat</b> 1g
	<b>Trans Fat</b> 0g
0%	<b>Cholesterol</b> 0mg
7%	<b>Sodium</b> 160mg
12%	<b>Total Carbs</b> 37g
14%	<b>Dietary Fiber</b> 4g
	<b>Sugars</b> 1g
	<b>Added Sugars</b> 0g
	<b>Protein</b> 3g
10%	<b>Vitamin D</b> 2mcg
20%	<b>Calcium</b> 260mg
45%	<b>Iron</b> 8mg
5%	<b>Potassium</b> 235mg

\* Footnote on Daily Values (DV) and calories reference to be inserted here.

ภาพที่ 3.7 ตัวอย่างฉลากโภชนาการของแต่ละประเทศ

ตารางที่ 3.3 สรุปสาระสำคัญเปรียบเทียบระหว่างกฎหมายไทย กฎหมายสหภาพยุโรป และกฎหมายสหรัฐอเมริกา ที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานความปลอดภัยของสินค้าเครื่องดื่ม น้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรม

ไทย	สหภาพยุโรป	สหรัฐอเมริกา
1. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 (1.1) ไม่ได้กำหนดระบบการควบคุมแหล่งผลิตภายหลังการพบสินค้าอาหารที่เกิดความไม่ปลอดภัยในท้องตลาด (1.2) การควบคุมอาหารในทางปฏิบัติไม่ว่าจะเป็น	1. White Paper on Food Safety เป็นนโยบายป้องกันความเสี่ยงต่อโรค ปลอดภัย และสารพิษตกค้างต่างๆ เพื่อป้องกันความปลอดภัยด้านสุขอนามัยอาหารและกำหนดความรับผิดชอบของผู้ผลิตอาหาร โดยนำหลัก HACCP	1. Food Safety Modernization Act (FSMA) เป็นมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหารและการคุ้มครองผู้บริโภค โดยกำหนดการควบคุมป้องกัน ระบุและประเมินค่าความอันตรายที่อาจเกิดในสถานประกอบ



ตารางที่ 3.3 (ต่อ)

ไทย	สหภาพยุโรป	สหรัฐอเมริกา
<p>อาหารที่ไม่ปลอดภัยอันเกิดจากรูปแบบใดก็ตาม หรืออาหารชนิดใดก็ตาม หากเป็นเรื่องเกี่ยวกับตำรับอาหารซึ่งได้ขึ้นทะเบียนไว้แล้วหากภายหลังไม่ถูกต้อง การพักใช้ใบอนุญาตเพียงครั้งละไม่เกิน 20 วันนั้นไม่ใช่วิธีที่เพียงพอ</p> <p>(1.3) การควบคุมการผลิตจะเห็นว่าตามหลักการทั่วไปหรือที่ใช้ในสากลตามหลัก CODEX ในส่วนของ GMP เมื่อประเทศไทยนำมาใช้เพื่อยกระดับการผลิตในประเทศ แต่กลับลดรายละเอียดลงเพื่อให้ง่ายต่อการปฏิบัติในประเทศ สิ่งก็คือว่าไม่เพียงพอที่จะไปเทียบกับต่างประเทศได้</p> <p>2. พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 เป็นไปตามกฎหมายทั่วไปในเรื่องของสิทธิขั้นพื้นฐานที่คนไทยในฐานะผู้บริโภคควรได้รับหลักการดังกล่าวเป็นไปเพื่อให้เกิดการเรียกร้องเมื่อสิทธิของ</p>	<p>มาใช้ตลอดห่วงโซ่อาหาร โดยการจัดตั้งองค์กรควบคุมดูแลด้านอาหารที่สงสัยว่าไม่ปลอดภัย เพื่อดำเนินการแจ้งเร่งด่วน รวมถึงจัดตั้งระบบเครือข่ายจัดทำฐานข้อมูล และทำรายงานประจำปี ตลอดจนจัดการในภาวะวิกฤตและมีมาตรการรองรับในกรณีฉุกเฉิน</p> <p>2. สหภาพยุโรปได้กำหนดกฎระเบียบด้านจุลินทรีย์และกำหนดมาตรฐานการวิเคราะห์อันตรายในสินค้าอาหาร ซึ่งมีผลบังคับตามกฎหมายข้อบัญญัติอาหารของประเทศสมาชิกในการนำอาหารเข้าไปจำหน่ายในประเทศสมาชิกยุโรป กำหนดให้ผู้ผลิตอาหารทุกชนิดในทุกระดับของตลาดตั้งแต่ฟาร์มจนถึงขายปลีกต้องนำหลักเกณฑ์การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม ซึ่งเป็น</p>	<p>กิจการ เน้นมาตรการตรวจสอบเป็นสำคัญ รวมถึงอาหารความเสี่ยงสูงภายใน 1 ปี สามารถเรียกคืน หรืออาจกักกันอาหารที่ไม่ปลอดภัยหรือมีการเจือปนได้ ซึ่งถือเป็นมาตรฐานความปลอดภัยเพื่อการป้องกันวิธีหนึ่ง มีการควบคุมตรวจสอบกระบวนการผลิตอาหารที่เข้มงวดเพื่อความปลอดภัยทางด้านอาหาร โดยที่ผู้ประกอบการธุรกิจจะนำสินค้าอาหารเข้าไปจำหน่ายในสหรัฐอเมริกาต้องปฏิบัติตาม</p> <p>2. ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าสินค้าอาหารต้องได้รับรองและยืนยันกับสำนักอาหารและยาว่าผลิตภัณฑ์อาหารที่จำหน่ายมีความปลอดภัยไม่มีการปนเปื้อนและปฏิบัติตามมาตรการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุมที่เป็นเชิงป้องกัน</p>

ตารางที่ 3.3 (ต่อ)

ไทย	สหภาพยุโรป	สหรัฐอเมริกา
<p>3. ดนถูกตะเมิดเมื่อสินค้าไม่ปลอดภัยสร้างความเสียหายขึ้นแก่คนเท่านั้น ซึ่งไม่ใช่ลักษณะของมาตรฐานเพื่อความปลอดภัยของสินค้า</p>	<p>การควบคุมกระบวนการผลิตอาหาร ตั้งแต่ วัตถุดิบ กระบวนการผลิต การขนส่ง จนกระทั่งถึงมือผู้บริโภค โดยผู้ประเมินดำเนินการระบุอันตรายทางชีวภาพ กายภาพ และสารเคมี ที่คาดว่าจะเกิดขึ้นในกระบวนการผลิตขึ้นตอนใดขึ้นตอนหนึ่ง อีกทั้งพิจารณาหามาตรการป้องกันและกำหนดขอบเขตในการควบคุมจุดวิกฤต เพื่อควบคุมสินค้าอาหารให้มีความปลอดภัย</p>	<p>ตามกฎหมายปรับปรุงระบบความปลอดภัยทางด้านอาหารให้ทันสมัย (Food Safety Modernization Act) ซึ่งผู้ผลิตอาหารต้องระบุประเมินอันตรายที่อาจเกิดขึ้นหรือคาดว่าจะเกิดขึ้นกับสถานประกอบการอาหาร เป็นการกำหนดมาตรการควบคุมเชิงป้องกันในกระบวนการผลิตสุขอนามัยของผู้บริโภค</p>
<p>4. ในเรื่องของฉลากไม่ว่าจะเป็นลักษณะของการแสดงฉลากตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 182 พ.ศ. 2541 หรือ หลักการแสดงข้อมูลบนฉลาก ตามประกาศฉบับที่ 194 พ.ศ. 2543 แม้ว่าจะต้องการให้ทราบถึงราคา ปริมาณ วิธีการใช้ วันเดือนที่หมดอายุหรือส่วนประกอบของเครื่องดื่มก็ตาม แต่ไม่ได้มีการระบุถึงผลกระทบหรือความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นได้หากบริโภคในปริมาณที่มากเกินไป อย่างเช่นในต่างประเทศ</p>	<p>3. EC 178/2002 กำหนดให้จัดทำรายการข้อมูลที่เป็นแก่ผู้บริโภค การแสดงข้อมูลโภชนาการ ด้วยการกำหนดหลักการพื้นฐานในการให้ทางเลือกและวิธีการที่ปลอดภัยแก่ผู้บริโภค</p>	<p>3. The Restatement (Third) of Torts กรณีสินค้านั้นมีความเสี่ยงว่าจะเกิดความไม่ปลอดภัย กฎหมายกำหนดให้ผู้ประกอบการต้องมีคำเตือนที่เหมาะสมและเมื่อเกิดความเสียหายขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย จะนำหลัก “ความเสี่ยงและประโยชน์” มาพิจารณาเพื่อพิสูจน์ความไม่ปลอดภัยเพื่อประเมินความบกพร่องต่างๆ</p>
<p>4. พ.ร.บ.ความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551 และที่แก้ไขเพิ่มเติม พ.ศ. 2556 รวมถึง พ.ร.บ.วิธีพิจารณาคดี</p>	<p>4. EC 1169/2011 บังคับให้ต้องแสดงข้อมูลที่จำเป็น ทั้งลักษณะ องค์ประกอบ และ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพ</p>	

ตารางที่ 3.3 (ต่อ)

ไทย	สหภาพยุโรป	สหรัฐอเมริกา
<p>ผู้บริโภค พ.ศ. 2551 เป็นวิธีการเพื่อเรียกชื่อและขยายให้ผู้ได้รับความเสียหายจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย ซึ่งไม่ใช้วิธีการเพื่อจะให้เป็นมาตรฐานความปลอดภัยให้แก่เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ เพื่อปกป้อง ป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นจากสินค้าที่อาจก่อให้เกิดอันตรายได้ ทั้งนี้กฎหมายดังกล่าวไม่ถือว่าเป็นมาตรฐานความปลอดภัยของสินค้า เนื่องจากไม่ได้กำหนดไว้ว่าสินค้าที่ปลอดภัยควรเป็นเช่นไร หรือมาตรฐานแบบใดควรมีขึ้นเพื่อให้สินค้ามีความปลอดภัยก่อนนำสินค้าออกสู่ตลาด หรือหลังจากที่สินค้าถูกวางจำหน่ายแล้วต้องทำอะไรเพื่อตรวจสอบว่าสินค้ายังคงมีความปลอดภัยอยู่ก่อนสินค้าจะถึงมือผู้บริโภค</p> <p>5. ร่าง พ.ร.บ.คุ้มครองผู้บริโภค (ฉบับที่ ...) พ.ศ. .... ได้เพิ่มเติมกระบวนการคุ้มครองด้านความปลอดภัยให้มากขึ้น โดยให้มี</p>	<p>และการใช้อาหารที่ปลอดภัยแก่ผู้บริโภคทั้งหมด รวมถึงสิ่งที่สำคัญซึ่งประเทศไทยไม่เคยกำหนดไว้ คือ ผลกระทบต่อสุขภาพ ความเสี่ยงและผลการบริโภคอาหารที่เป็นอันตรายที่ไม่ปลอดภัย เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถใช้เป็นทางเลือกในการเลือกบริโภคได้</p> <p>5. Directive 2001/95/EC (GPSD) วางข้อกำหนดไว้ว่าสินค้าที่วางออกจำหน่ายต้องเป็นสินค้าที่ปลอดภัยเท่านั้น โดยครอบคลุมสินค้าทั้งหมดแบบมุ่งเน้นการกำกับดูแล อาทิ กำหนดมาตรฐานทางเทคนิคว่าต้องมีการทดสอบสินค้าและพิสูจน์ก่อนว่าสินค้านั้นปลอดภัย โดยบังคับ ผู้ผลิต หรือผู้ประกอบการให้ต้องติดเครื่องหมาย SG ไว้กับตัวสินค้าก่อนที่จะนำออกจำหน่าย</p>	<p>4. The Consumer Product Safety Act 1972 (CPSA) และ Consumer Product Safety Improvement Act 2008 (CPSIA) ไม่เพียงแต่กำหนดหน้าที่ของผู้ผลิตและผู้จัดจำหน่ายอย่างชัดเจน แต่ยังจัดตั้ง The Consumer Product Safety Commission (CPSC) ขึ้นเพื่อกำกับดูแลความปลอดภัยของผู้บริโภคจากสินค้าอันตรายที่ไม่สมควรเกิดขึ้น และกำกับดูแลครอบคลุมไปถึงผู้ผลิต ผู้ประกอบการ ผู้นำเข้า และบังคับใช้มาตรฐานบังคับในกรณีที่มีสินค้าที่มีอยู่ไม่สามารถคุ้มครองผู้บริโภคได้เพียงพอ สินค้าเหล่านั้นต้องห้ามจำหน่าย รวมถึงให้อำนาจเรียกคืนสินค้า หรือให้มีการซ่อมแซมสินค้า ซึ่งโดยทั่วไปแล้วการเรียกคืน</p>

ตารางที่ 3.3 (ต่อ)

ไทย	สหภาพยุโรป	สหรัฐอเมริกา
<p>คณะกรรมการว่าด้วยความปลอดภัยของสินค้าและบริการที่เป็นอันตราย รวมถึงให้มีการจัดเก็บ เรียกคืน ส่งกลับสินค้าแก้ไข เปลี่ยนแปลง ห้ามขาย จนถึงขั้นทำลายสินค้าสินค้า และยังมีมอบหมายให้ผู้ประกอบการธุรกิจมีหน้าที่ประกาศเตือนโฆษณา คำเตือน แก้ไข เปลี่ยนแปลง ด้วย ซึ่งเป็นวิธีการที่ดีเพื่อเข้าสู่กระบวนการหรือเปลี่ยนแปลงไปสู่มาตรฐานเพื่อความปลอดภัยแบบสมัครใจ ซึ่งเป็นวิธีการป้องกันสินค้าที่ไม่ปลอดภัยก่อนจะถึงมือผู้บริโภคได้วิธีหนึ่ง</p>	<p>สำหรับระดับปฏิบัติการเกี่ยวกับการคุ้มครองสินค้าในตลาด จึงมีการสร้างความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้องขึ้น เพื่อทดสอบและประเมินความเสี่ยงของสินค้า และเรียกเก็บสินค้าที่ไม่ปลอดภัยออกจากตลาด ซึ่งถือว่าเป็นมาตรฐานความปลอดภัยของสินค้าที่เพียงพอให้ผู้บริโภคสามารถมั่นใจในความปลอดภัยของสินค้าได้ ซึ่งเป็นไปตามมาตรการให้ความคุ้มครองผู้บริโภคในระดับสูง (Principle of High Level of Consumer)</p>	<p>(Recall) สินค้าเป็นความสมัครใจของผู้ผลิต แต่อยู่ภายใต้การรับรู้และดูแลของ CPSC ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ หรือผู้จำหน่ายได้ส่งรายงานเกี่ยวกับสินค้าที่อาจก่อให้เกิดความไม่ปลอดภัยหรือสินค้าที่มีข้อบกพร่องให้ CPSC แล้ว เจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจควบคุมดูแลจะพิจารณาและจัดลำดับชั้นความรุนแรงจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย (The Hazard Priority System) หรือความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นได้ ซึ่งเป็นไปตามมาตรการเรียกคืนสินค้าอย่างรวดเร็ว (Fast Track Product Recall Program)</p>

## บทที่ 4

### ปัญหากฎหมายไทยเกี่ยวกับหลักเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัย ของสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรม

ตามที่ได้กล่าวไว้แล้วก่อนหน้านี้ถึงหลักการของการควบคุมดูแลตรวจสอบ และ  
คุ้มครองผู้บริโภคเกี่ยวกับมาตรฐานความปลอดภัยของสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรม  
รวมถึงมาตรการในการคุ้มครองผู้บริโภคและมาตรการเยียวยาผู้บริโภคเมื่อได้รับความเสียหาย  
แก่ชีวิตและร่างกาย แสดงให้เห็นว่ากฎหมายของสหภาพยุโรปและสหรัฐอเมริกาได้พัฒนากฎหมาย  
เกี่ยวกับความปลอดภัยของสินค้าให้ครอบคลุมสินค้าบริโภคทุกประเภทโดยวางข้อกำหนดให้  
ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ ผู้นำเข้า ผู้จัดจำหน่าย หรือเจ้าหน้าที่ของรัฐมีหน้าที่กำกับดูแลความปลอดภัย  
ของสินค้าภายหลังการวางจำหน่ายสินค้าในท้องตลาดแล้ว รวมถึงกรณีที่สินค้ามีปัญหาให้เก็บ  
สินค้าออกจากตลาดทันที ซึ่งแตกต่างจากหลักกฎหมายไทยเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคที่กลับ  
มุ่งเน้นในเชิงสังคมไม่ได้ดูแลสวัสดิภาพและอนามัยของประชาชนเท่าที่ควร โดยกำหนดถึงความ  
รับผิดชอบความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย แต่ไม่ได้กำหนดว่าสินค้าที่ปลอดภัยคือ  
อะไร หรือสินค้าที่ปลอดภัยเท่านั้นจึงจะนำออกวางจำหน่ายได้

จากที่กล่าวมาข้างต้นทำให้เห็นปัญหาบางประการ ได้แก่ ประการแรกปัญหาการไม่มี  
มาตรฐานทั่วไปเกี่ยวกับความปลอดภัยของสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรมเป็นการเฉพาะ  
เช่น มาตรฐานความปลอดภัยระหว่างกระบวนการผลิต คือ ไม่มีมาตรการกำหนดระดับความ  
ปลอดภัยของสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ เพื่อพิสูจน์ประเมินความเสี่ยงของสินค้าและจัดระบบความ  
เสี่ยงของสินค้า ส่วนมาตรฐานเพื่อใช้ควบคุมสถานที่ผลิตและการขนส่ง การควบคุมการบรรจุและ  
การจัดเก็บก็ไม่มีมาตรการที่เพียงพอจนถึงกระทั่งถึงกระบวนการที่ได้เป็นสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้  
จากภาคอุตสาหกรรมพร้อมดื่ม ตามภาษาของภาครัฐกิจคือ Finish Product คือสินค้าที่พร้อมวาง  
จำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคแล้ว หรือที่เรียกว่าสินค้าสำเร็จรูป ซึ่งนำไปสู่ปัญหาต่อเนื่องภายหลัง  
กระบวนการผลิต คือ การไม่มีมาตรฐานความปลอดภัยที่ใช้กำกับดูแลเมื่อสินค้าได้นำออกวาง  
จำหน่ายแล้ว เช่น การสุ่มตรวจและการตรวจสอบรับรองคุณภาพสินค้า รวมถึงการจัดการข้อมูล  
ผู้ประกอบการที่อยู่ระหว่างกระบวนการผลิตทั้งหมดไปยังหน่วยงานของรัฐเพื่อจัดเก็บเป็น  
ฐานข้อมูลกลางในการตรวจสอบความถูกต้องของสินค้า ซึ่งหากสินค้าที่ถูกวางจำหน่ายแล้วต่อมา



ไปก่อให้เกิดความเสียหายแก่ผู้บริโภค ทำให้ผู้เสียหายนั้นต้องพิสูจน์ถึงความไม่ปลอดภัยของ เครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรมซึ่งเป็นเรื่องยากและลำบากสำหรับผู้เสียหาย หากต้องใช้ ผู้เชี่ยวชาญในการสืบหาความเสียหาย การพิสูจน์ความเสียหายที่เกิดขึ้นนั้นผู้บริโภคสามารถพิสูจน์ ได้มากน้อยเพียงใด สมเหตุสมผลหรือไม่ ค่าใช้จ่ายหรือไม่ และในกรณีที่ผู้เสียหายพิสูจน์ได้แล้ว ความรับผิดชอบของผู้ผลิต ผู้ประกอบการ ผู้ขายสินค้า จะต้องรับภาระเกิดสมควรหรือไม่ เหมาะสม หรือไม่ และบางครั้งก็เป็นปัญหาต่อไปให้แก่ผู้ประกอบการว่า เมื่อได้خذใช้ค่าสินไหมทดแทนเพื่อ ความเสียหายให้แก่ผู้เสียหายอย่างลูกหนี้ร่วมแล้วนั้นจะไปใช้สิทธิไล่เบี้ยต่อผู้ประกอบการอื่น ๆ อย่างไร ผู้ประกอบการจะเฉลี่ยกันความรับผิดชอบอย่างไร รวมถึงการไม่มีแนวทางในการดำเนินงาน ของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานตามกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคในการควบคุม ตรวจสอบและเรียกเก็บ สินค้าออกจากตลาด รวมทั้งการแจ้งเตือนให้ผู้บริโภคได้ทราบถึงระดับความไม่ปลอดภัยของสินค้า เครื่องดื่มน้ำผลไม้ ตลอดจนดำเนินงานประสานงานกำหนดขั้นตอนการดำเนินงานระหว่างท้องถิ่น อย่างเป็นระบบครบวงจรให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

ทั้งนี้ปัญหาเกือบทุกประการที่กล่าวมาเกิดจากอำนาจหน้าที่ของผู้เข้าตรวจสอบ ควบคุมดูแลตามกฎหมาย รวมถึงการไม่พัฒนาและไม่ส่งเสริมมาตรฐานกระบวนการผลิตอย่าง เข้มงวด ทำให้เครื่องดื่มน้ำผลไม้ที่ผ่านการตรวจสอบทุกขั้นตอนแล้วนั้นยังคงก่อให้เกิดความเสียหายแก่ชีวิตและร่างกายของผู้บริโภค มาตรฐานความปลอดภัยและหลักการที่มีอยู่เพื่อใช้ คุ้มครองผู้บริโภคนั้นไม่เพียงพอและไม่เหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจ สุขอนามัยของผู้บริโภคใน ปัจจุบันเท่าที่ควร ฉะนั้นปัญหาที่กล่าวมาข้างต้นเป็นประเด็นที่ควรนำมาพิจารณาว่าเครื่องดื่มน้ำ ผลไม้ระหว่างกระบวนการผลิต ภายหลังกระบวนการผลิตจนกระทั่งได้ออกมาเป็นสินค้าเครื่องดื่ม น้ำผลไม้ออกวางจำหน่ายได้แล้ว จะต้องมีการกำกับดูแลหรือป้องกันสินค้าที่ไม่ปลอดภัยต่อ ผู้บริโภคอย่างไร ผู้วิจัยจึงแยกเป็นประเด็นปัญหา ดังนี้

#### 4.1 ปัญหาการไม่มีมาตรฐานทั่วไปเกี่ยวกับความปลอดภัยของสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ ภาคอุตสาหกรรม

มาตรฐานการผลิตเครื่องดื่มน้ำผลไม้ถือเป็นสิ่งสำคัญในการรักษาคุณภาพและชื่อเสียง ของเครื่องดื่ม เป็นการรักษารายการของผู้ประกอบการที่มีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค แต่ ประเทศไทยกลับไม่มีกฎหมายเกี่ยวกับการกำหนดหลักมาตรฐานทั่วไปในการผลิตเครื่องดื่มน้ำ ผลไม้ เพื่อกำหนดว่าสินค้าที่สามารถนำไปจำหน่ายต้องเป็นสินค้าที่ปลอดภัยเท่านั้น มีเพียงประกาศ เรื่องเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิทนำมาใช้ประกอบกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ซึ่ง กำหนดมาตรฐานสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้แบบเฉพาะเจาะจงชนิด เฉพาะประเภทที่กฎหมายกำหนด



คือ มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ : น้ำองุ่น, น้ำส้ม, น้ำมะเขือเทศ, น้ำสับปะรด สินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ (เข้มข้น) ทั้งนี้เป็นเรื่องทางเทคนิคการผลิตเท่านั้น

แต่อย่างไรก็ดีภาครัฐยังคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคเกี่ยวกับการบริโภคสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้โดยกำหนดให้สินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ที่ผลิตโดยโรงงานอุตสาหกรรมเป็นสินค้าควบคุมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 214) พ.ศ.2543ซึ่งต่อมาได้มีการยกเลิกประกาศกระทรวงฉบับดังกล่าวและใช้ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 356) พ.ศ. 2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทแทน โดยประกาศกระทรวงฉบับนี้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของเครื่องดื่มน้ำผลไม้ไว้ ทั้งยังได้กำหนดเรื่องการจัดทำฉลากของเครื่องดื่มให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด อันเป็นการคุ้มครองสิทธิของผู้บริโภคที่จะได้รับข่าวสารรวมทั้งคำพรรณาคุณภาพที่ถูกต้องและเพียงพอเกี่ยวกับสินค้า ทำให้ผู้บริโภคได้รับทราบข้อมูลอย่างไม่หลงผิดในการเลือกซื้อสินค้าโดยไม่เป็นธรรม และนอกจากประกาศกระทรวงฉบับนี้แล้ว กฎหมายที่มีอยู่ในปัจจุบันเกี่ยวกับสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรมนั้นต้องเป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และประกาศอื่น ๆ ที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้ ทำให้เห็นว่าแม้จะมีมาตรการทางกฎหมายเพื่อให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงการผลิตสินค้าอย่างมีคุณภาพ แม้ว่ากฎหมายจะดูแลคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้รับความปลอดภัยในระดับหนึ่ง แต่ก็เน้นมาตรฐานทางเทคนิคของสินค้าเฉพาะอย่าง เฉพาะชนิดเป็นสำคัญ มีลักษณะเป็นรายสินค้าไป เมื่อมีสินค้านวัตกรรมใหม่ ๆ จากนวัตกรรมใหม่ ๆ เกิดขึ้น สินค้าที่นำออกวางจำหน่ายนั้นจะกลายเป็นสินค้าที่ไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่กฎหมายกำหนด ส่วนมาตรฐานที่กฎหมายกำหนดไว้แล้วจะล้าสมัยไป

#### 4.1.1 การกำหนดข้อมูลความปลอดภัยของเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรม

ระบบเศรษฐกิจแบบเสรี มนุษย์ทุกคนมีความสามารถในการตัดสินใจในการเลือกบริโภคสินค้าหรือบริการเท่ากัน รัฐจะไม่เข้าแทรกแซงเสรีภาพในการตกลงของเอกชน ประชาชนทุกคนมีอิสระที่จะทำสัญญากันอย่างไรก็ได้ (Freedom of Contract) หลักกฎหมายที่เกี่ยวกับการค้าหลักหนึ่งจึงเกิดขึ้นนั่น ในอดีตการซื้อขายสินค้าใช้หลัก “ผู้ซื้อต้องระวัง” (Caveat Emptor) ” กล่าวคือหากมีความเสียหายใด ๆ ในทรัพย์สินที่ซื้อขายกันนั้น ความเสียหายนั้นตกเป็นของผู้ซื้อเอง หลักนี้เรียกกันตามภาษาโรมันว่า Caveat Emptor หรือ Let the buyer beware

แต่สภาพสังคมที่เปลี่ยนไปสินค้าในตลาดมีการแพร่กระจายหลักนี้คงไม่สามารถสร้างความเป็นธรรมให้ผู้บริโภคได้เสมอไป ผู้บริโภคไม่ได้อยู่ในฐานะที่มีความรู้และความสามารถเท่าเทียมกับผู้ประกอบการธุรกิจ หลักการซื้อขายประเทศต่าง ๆ ในทวีปยุโรป อเมริกา และออสเตรเลีย จึงได้มีการออกกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค ซึ่งเปลี่ยนแปลงหลักกฎหมายที่มีอยู่เดิมทั้งในแง่ความรับผิดชอบทางสัญญาหรือละเมิดให้เอื้ออำนวยต่อการเยียวยาผู้ใช้ความเสียหายที่เกิดจากการบริโภค

ให้มากได้ถูกเปลี่ยนไปเป็นหลัก “ผู้ขายต้องระวัง” (Caveat Venditor or Let the seller beware) โดยเน้นทั้งทางด้าน การควบคุมกำกับกิจกรรมทางการผลิตโดยรัฐเพื่อป้องกันความเสียหายและการฟ้องร้องดำเนินคดีเพื่อผู้บริโภค เนื่องจากคนขายอยู่ในฐานะที่ได้เปรียบกว่า ผู้ประกอบการธุรกิจต่างหาวิธีลดต้นทุนในการผลิตสินค้า มุ่งเพิ่มผลกำไรให้มากที่สุด กระบวนการผลิตจึงขาดความละเอียดรอบคอบส่งผลให้คุณภาพสินค้าขาดมาตรฐาน ขาดความปลอดภัยความระมัดระวังระดับธรรมดาไม่สามารถทำให้ผู้บริโภคเลือกซื้อสินค้าที่ไม่ปลอดภัยไปบริโภคอย่างรู้เท่าไม่ถึงการณ์

สิ่งที่บ่งบอกว่ามาตรฐานของประเทศไทยยังไม่ดีพอนั้น วัตถุประสงค์จากอาการป่วยที่เกิดจากการกินอาหารหรือน้ำที่มีการปนเปื้อน ได้แก่ ปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรีย ไวรัส สารพิษ สารเคมีจากเกษตรกรรมหรือสารต่าง ๆ ที่เติมลงไป ในอาหาร เป็นต้น มีการปนเปื้อนตั้งแต่ขั้นตอนการผลิต การเก็บบรรจุ การเก็บรักษา และยังมีแนวโน้มสูงขึ้นจากอุณหภูมิที่เพิ่มสูงขึ้นอีกทั้งการเปลี่ยนวิถีการบริโภคจะต้องมีการให้ความรู้กับผู้บริโภค ผู้ประกอบการเพื่อที่จะสามารถควบคุมได้อย่างถูกต้อง โดยควรให้ความรู้เกี่ยวกับชนิดอาหาร ควรจัดลำดับความสำคัญของอาหารที่มีความเสี่ยงสูงไปจนถึงอาหารที่ไม่มีความเสี่ยง ประเภทของอาหาร อาหารที่ปรุง ผู้บริโภค ควรศึกษาโรคอาหารเป็นพิษนั้นอยู่ในกลุ่มเสี่ยงอันเนื่องมาจากภูมิคุ้มกันบกพร่องหรือภูมิคุ้มกันอ่อนแอหรือไม่ โดยเฉพาะเด็กและผู้สูงอายุ รวมถึงความรุนแรงของอันตราย ขึ้นอยู่กับชนิดของความอันตรายว่าทำให้เกิดความเจ็บป่วยได้ขนาดไหน

ปัจจุบันพบว่าอาหารมีการปนเปื้อนค่อนข้างสูง ดังนั้น ประเทศไทยควรมีมาตรการในการรับมือ โดยการเร่งยกระดับการตรวจสอบสินค้าอาหาร โดยใช้หลักบริหารความเสี่ยง มีระบบการแจ้งเตือนอันตราย และกำหนดระดับความปลอดภัยและการตรวจสอบมาตรฐานสินค้าที่ผลิตออกเรียบร้อยแล้วพร้อมจะจำหน่ายสู่ท้องตลาด ต้องเป็นมาตรการที่ครอบคลุมทั้งด้านกฎหมาย ข้อบังคับ ข้อกำหนด ระเบียบปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับหลักเกณฑ์คุณภาพของผลิตภัณฑ์ขั้นตอนและวิธีการผลิต การตรวจสอบ วิเคราะห์ การพิจารณาอนุมัติออกใบรับรอง ที่ยึดตามหลักการพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ที่เชื่อถือได้ แต่ต้องให้เป็นที่ยอมรับและสอดคล้องกับมาตรฐานระหว่างประเทศ ทั้งนี้ มาตรฐานการตรวจสอบต่าง ๆ กล่าวคือ ในระบบเศรษฐกิจเสรีสมัยใหม่ (Modern Capitalism) รัฐควรมีบทบาทโดยใช้อำนาจเข้าแทรกแซงการประกอบธุรกิจของเอกชนตามสมควรเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคให้มากขึ้น

แม้ว่าพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 จะได้กำหนดให้การใช้ฉลากอาหารและการโฆษณา คุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหาร จะต้องได้รับการตรวจสอบและอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ก่อน แต่เมื่อพิจารณาแล้วพบว่าหลักเกณฑ์ดังกล่าวนี้ มีลักษณะใช้บังคับเป็นการทั่วไป ยังไม่มีหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการควบคุมที่ชัดเจนเพียงพอกับ

การกล่าวอ้างทางสุขภาพ ซึ่งเป็นการกล่าวอ้างมีลักษณะเฉพาะตัวที่ควรมีหลักเกณฑ์และเงื่อนไข เป็นการเฉพาะในการควบคุมและใช้บังคับ เช่น ควรมีการตรวจสอบว่าอาหารหรือสารอาหารที่กล่าวอ้างว่ามีประโยชน์หรือมีผลต่อสุขภาพ หรือมีผลกระทบต่อสุขภาพในระยะยาวอย่างไร ยกตัวอย่างเช่น ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่กล่าวอ้างว่ามีส่วนผสมของคอลลาเจนช่วยให้ผิวพรรณดูสดใสเปล่งปลั่ง ซึ่งปริมาณของสารคอลลาเจนที่มีอยู่ในเครื่องดื่มหนึ่งขวดอาจไม่ก่อให้เกิดประโยชน์ได้ โดยอาจจะต้องบริโภคเครื่องดื่มเช่นว่าในปริมาณสูงมาก ซึ่งอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อสุขภาพได้มากกว่าผลดีก็เป็นได้ นอกจากนี้ ยังควรหามาตรการที่จะทำให้ผู้บริโภคทราบว่าอาหารดังกล่าวได้รับการตรวจสอบในเรื่องคุณภาพว่าเป็นความจริงตามที่กล่าวอ้างแล้วอีกด้วย

ตามคำพิพากษาศาลฎีกาที่ 556/2530 อาหารที่ผลิตขึ้นตาม พ.ร.บ. อาหาร พ.ศ. 2522 มาตรา 25(2) ประกอบกับมาตรา 27(5) จะถึงขั้นเป็นอาหารปลอมต่อเมื่ออาหารที่ผลิตขึ้นนั้นแตกต่างไปจากคุณภาพ หรือมาตรฐานตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุขจนทำให้เกิดโทษหรือเป็นอันตรายเมื่อพยาน โฉทกก็ไม่ยืนยันว่าอาหารที่จำเลยผลิตขึ้นจะเป็นโทษต่อร่างกายหรือจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ อาหารดังกล่าวจึงมิใช่อาหารปลอม เป็นแต่เพียงอาหารผิดมาตรฐาน ตามมาตรา 25(3) ประกอบกับมาตรา 28 เท่านั้น ซึ่งศาลมีอำนาจลงโทษตามมาตรานี้ได้ตาม ประมวลกฎหมายวิธีพิจารณาความอาญา มาตรา 192 นิติบุคคลจะดำเนินงานหรือปฏิบัติงานตามวัตถุประสงค์ของตนด้วยตนเองมิได้ต้องกระทำโดยผู้แทน จำเลยที่ 2 เป็นกรรมการผู้มีอำนาจของบริษัทจำเลย ที่ 1 เป็นผู้รับผิดชอบในการดำเนินหรือปฏิบัติงานของจำเลยที่ 1 เมื่อจำเลยที่ 1 กระทำผิดก็ได้ชื่อว่าเป็นการกระทำของจำเลยที่ 2 ด้วย

จะเห็นว่ามี ความแตกต่างกับในต่างประเทศ เช่น ประชาคมยุโรปที่มีกฎหมายพิเศษเพื่อดูแลควบคุมเครื่องดื่มน้ำผลไม้อย่าง Directive 2001/112/EC หรือสหรัฐอเมริกามีคณะกรรมการ CPSC กำกับดูแลสินค้าทั่วไปแต่เป็นดูแลแบบมาตรการพิเศษในเรื่องสินค้าที่ปลอดภัยและหลักเกณฑ์ในการให้ข้อมูลของสินค้าที่เพียงพอ แต่ประเทศไทยนั้นมีเพียงประกาศกระทรวงสาธารณสุขในเรื่องเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทและเรื่องของฉลากเท่านั้น ผู้วิจัยจึงเห็นว่ากฎหมายที่มีอยู่นั้นไม่เพียงพอที่จะทำให้เครื่องดื่มน้ำผลไม้มีความปลอดภัยด้านสุขอนามัยและประโยชน์ที่ผู้บริโภคควรได้รับอย่างเพียงพอ

#### 4.1.2 การควบคุมการผลิต การขนส่ง และการบรรจุ

สถานที่ใช้ผลิตถือว่าเป็นจุดเริ่มต้นของสินค้าและมีความสำคัญมากต่อการผลิตสินค้าประเภทอาหาร โดยเฉพาะสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ที่ต้องใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษ เนื่องจากสารหรือสิ่งเจือปนสามารถเข้าไปได้ง่าย จนถึงทำให้คุณภาพของอาหารนั้นลดลง หรืออาจเป็นอันตรายแก่สุขภาพของผู้บริโภคได้ ฉะนั้นสถานที่ผลิตเครื่องดื่มน้ำผลไม้ จึงต้องได้มาตรฐาน

โรงงานอุตสาหกรรม และนอกจากนี้สถานที่ผลิตยังอาจมีผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อสินค้าของผู้บริโภคอีกด้วย จึงทำให้พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มาตรา 26 และ 35 กำหนดหลักเกณฑ์ให้การขึ้นทะเบียนอาหารของผู้ขึ้นทะเบียนตำรับอาหารต้องระบุชื่อผู้ผลิตและสถานที่ผลิตให้ตรงตามความเป็นจริง และหากผู้ขึ้นทะเบียนจงใจปกปิดสถานที่ที่ใช้ในการผลิตที่แท้จริงเพื่อลวงให้ผู้ซื้อเข้าใจผิดในเรื่องสถานที่ในการผลิตสินค้า ซึ่งจะมีผลทำให้สินค้านั้นเป็นสินค้าปลอมและมีโทษทางอาญาอีกด้วย

สินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ซึ่งเป็นอาหารชนิดหนึ่งอันจะต้องจัดทำฉลากภายใต้บังคับของ “ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 194) พ.ศ.2543 เรื่อง ฉลาก” ให้ตรงต่อความเป็นจริง ได้แก่ ชื่ออาหาร เลขสารบบอาหาร ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต ปริมาณของอาหาร ส่วนประกอบที่สำคัญ และวันเดือนและปีที่ผลิต เดือนและปีที่ผลิต วันเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภคหรือ วันเดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยมีข้อความว่า “ผลิต” “หมดอายุ” หรือ “ควรบริโภคก่อน” กำกับไว้ด้วยแล้วแต่กรณี ซึ่งสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้จะมีวัน เดือนและปีที่หมดอายุการบริโภคแตกต่างกันขึ้นอยู่กับกระบวนการการผลิตและส่วนผสม และถ้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ที่มีอายุการบริโภคสั้นแล้วการควบคุมการขนส่งถือว่าเป็นส่วนสำคัญอย่างยิ่งของผู้ประกอบการที่ต้องพึงระวังไม่ว่าจะเป็นระยะเวลาและระยะทางในการขนส่ง อุณหภูมิของกล่องบรรจุสินค้าในระหว่างขนส่งล้วนเป็นสิ่งที่ผู้ประกอบการต้องระวัง นอกจากนี้การเลือกใช้ผู้ให้บริการขนส่งสินค้าก็เป็นส่วนหนึ่งของการควบคุมการขนส่งเช่นกัน ซึ่งในปัจจุบันผู้ให้บริการขนส่งสินค้ามีจำนวนมากขึ้นจากเดิมและให้ระหว่างผู้ให้บริการขนส่งสินค้าก็ยังมีการแข่งขันเรื่องระยะเวลาให้ขนส่งและเทคโนโลยีมาใช้ในการขนส่งอีกด้วย ทำให้ผู้ประกอบการโดยเฉพาะผู้ผลิตสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ที่มีระยะเวลาบริโภคสั้นนั้น สามารถเลือกใช้ผู้ให้บริการขนส่งสินค้าที่เหมาะสมกับระยะเวลาในการบริโภคสินค้าก่อนที่จะหมดอายุได้

การผลิตและขนส่งของธุรกิจค้าปลีกของอาหารแช่เย็นและแช่เยือกแข็งทำให้เกิดปัญหาด้านความปลอดภัยที่ซับซ้อนขึ้น เพราะในปัจจุบันการผลิตต่าง ๆ เริ่มเป็นการผลิตแบบจำนวนมาก ถ้าหากเกิดปัญหาขึ้นก็จะทำให้ปัญหานั้นมากยิ่งขึ้นตามไปด้วย อีกทั้งยังรวมถึงการเคลื่อนย้ายวัตถุดิบอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหาร รายได้ของประชากรและโครงสร้างพื้นฐานสาธารณะ ซึ่งจากที่ได้กล่าวมานั้นจะเห็นว่าการเกิดปัญหาต่าง ๆ ไม่ได้แค่ดูแลเพียงจุดใดจุดหนึ่งจำเป็นต้องมีการควบคุมตลอดทั้งห่วงโซ่อาหาร (Food Chain) จึงจำเป็นที่ต้องมีมาตรฐานมาเป็นเกณฑ์กำหนดและปฏิบัติ โดยเริ่มตั้งแต่การผลิตในขั้นต้นไปจนถึงผู้บริโภคในขั้นสุดท้ายและเน้นการควบคุมสุขลักษณะที่สำคัญแต่ละขั้นตอนไว้ให้ชัดเจน

อย่างไรก็ตามบรรจุก๊าซที่มีอัตราการเติบโตควบคู่ไปกับการเติบโตของอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งในปัจจุบันเครื่องดื่มน้ำผลไม้ในท้องตลาดมีการแข่งขันสูง ผู้ประกอบการจึงต้องให้ความสำคัญกับการเลือกบรรจุก๊าซอันจะมีบทบาทสำคัญในการยืดอายุการเก็บรักษาและรักษาคุณภาพเครื่องดื่มน้ำผลไม้ ทั้งในด้านกลิ่น สี รสชาติ และความอร่อยให้คงอยู่จนกระทั่งถึงมือผู้บริโภค ทั้งยังช่วยให้การขนส่งมีความสะดวกมากขึ้น นอกจากนี้ยังช่วยในการส่งเสริมการตลาด บรรจุก๊าซที่ออกแบบสวยงามสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์และใช้เป็นสื่อโฆษณาได้ด้วยตัวเอง โดยประเภทของบรรจุก๊าซที่นิยมใช้ในการผลิตเครื่องดื่มน้ำผลไม้ ได้แก่ บรรจุก๊าซกระดาษ บรรจุก๊าซแก้ว บรรจุก๊าซพลาสติก เป็นต้น นอกจากนี้บทบาทของบรรจุก๊าซที่มีต่อเครื่องดื่มน้ำผลไม้ยังจะทำให้ประสบความสำเร็จเป็นที่ยอมรับของตลาดผู้ประกอบการจำเป็นต้องให้ความสำคัญตั้งแต่การควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ ขั้นตอนระหว่างการผลิตและการบรรจุ เพื่อให้คุณภาพของเครื่องดื่มน้ำผลไม้ที่ผลิตและจัดส่งแต่ละครั้งมีคุณภาพอย่างคงที่ถ้าสามารถควบคุมคุณภาพได้อย่างแน่นอนและสม่ำเสมอแล้ว โอกาสที่บรรจุก๊าซจะช่วยส่งเสริมทางการตลาดจะมีประสิทธิผลสูงขึ้น

นอกจากนี้หน่วยงานภาครัฐโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ยังได้ออกกฎหมายเพื่อควบคุมมาตรฐานของบรรจุก๊าซให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 92 (พ.ศ. 2528) “เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุและการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหาร” โดยกำหนดให้ ภาชนะบรรจุต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังนี้ สะอาด ไม่เคยใช้บรรจุหรือใส่อาหารหรือวัตถุอื่นใดมาก่อน เว้นแต่ภาชนะบรรจุที่เป็นแก้ว เซรามิก โลหะเคลือบ หรือพลาสติก ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหารอีกด้วย

ประเทศไทยเป็นเมืองร้อนซึ่งส่งผลเป็นอย่างมากต่อการจัดเก็บผลผลิตทั้งพืช ผัก ผลไม้ หรืออาหารทะเล หรือประเภทเนื้อสด ซึ่งกลุ่มบริษัทใหญ่อาจไม่มีปัญหา เพราะสามารถที่จะมีห้องเย็นในระดับมาตรฐานสากลเป็นของตนเองในการจัดเก็บสินค้าได้เป็นอย่างดี แต่บรรดากลุ่มผู้ประกอบการรายย่อยจะประสบปัญหาเรื่องห้องเย็นสำหรับใช้จัดเก็บผลผลิตหรือสินค้าต่าง ๆ เป็นอย่างมาก ดังนั้น การทำให้ผู้บริโภคทั้งภายในประเทศและภายนอกประเทศเกิดความเชื่อมั่นต่อระบบคุณภาพและความปลอดภัยทางอาหารของประเทศไทยให้เป็นมาตรฐานของอาเซียนหรือของโลกได้นั้น สิ่งสำคัญประการหนึ่ง คือ ภาครัฐจำเป็นต้องเข้ามาพิจารณาเรื่องการจัดเก็บสินค้าของเกษตรกรและผู้ประกอบการรายย่อยอย่างจริงจังและเป็นระบบการจัดเก็บสินค้าในห้องเย็น เป็นเรื่องที่มีความสำคัญสำหรับคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารเป็นอย่างมาก เพราะการจัดเก็บในที่



ไม่ถูกต้องทำให้สินค้ามีคุณภาพและเชื้อแบคทีเรียที่เป็นพิษต่ออาหาร ดังนั้น ประเด็นมาตรฐานคุณภาพสินค้าอาหารจึงไม่ใช่สิ่งที่กำหนดตายตัวได้อาจมีหลายปัจจัยที่เข้ามาเกี่ยวข้อง

ซึ่งในต่างประเทศโดยเฉพาะประชาคมยุโรปและสหรัฐอเมริกาจะให้ความสำคัญเป็นอย่างมากกับความปลอดภัยของสินค้าประเภทอาหาร ผู้ประกอบการจะจัดเก็บอาหารได้อย่างดีนั้นจำเป็นต้องอาศัยห้องเย็นที่ได้มาตรฐาน ภาครัฐต้องเข้ามาดูแลอย่างจริงจัง ซึ่งกฎหมายไทยที่บังคับอยู่ในปัจจุบันมีมาตรการที่ไม่เพียงพอ

#### 4.2 ปัญหาการกำหนดระยะเวลาเพื่อกำกับดูแลความปลอดภัยภายหลังกระบวนการผลิต

ปัจจุบันสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้เมื่อออกจากภายนอกเป็นสินค้าที่สะอาด ปลอดภัย เชื้อถือได้ และมีจำหน่ายมากมาย ซึ่งผู้ผลิตทั้งหลายพยายามพัฒนาเทคโนโลยีให้กระบวนการผลิตมีความก้าวหน้า เดิมสารสังเคราะห์ต่าง ๆ ที่คิดว่ามีประโยชน์จากวัตถุดิบทางธรรมชาติเข้าไปตามกระแสการรักสุขภาพ อย่างไรก็ตามสารประกอบบางอย่างหากได้รับในปริมาณมากเกินไป อาจไม่เหมาะสมกับเด็ก สตรีมีครรภ์ หรือผู้ป่วย เช่น โซเดียมเบนโซเอต (Sodium Benzoate) เป็นวัตถุเจือปนของกินที่อยู่ในกลุ่มวัตถุกันเสีย โดยจะเอามาใส่ลงไปในของกินที่เป็นกรด หรือมีค่า pH น้อยกว่า 3.6 เพื่อควบคุมการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ ทำให้ของกินสามารถเก็บไว้ได้นานขึ้นกว่าเดิม กรดเบนโซอิกมากกว่า 500 มิลลิกรัม กรดอินทรีย์ กรดเบนโซอิก กรดซอร์บิก กรดอะซิติก กรดโพธิออนิก เกลือของกรดจำพวกต่าง ๆ แล้วก็พาราเบนส์ รวมถึง กรดซิตริก (Citric Acid) เป็นวัตถุเจือปนของกินที่อยู่ในกลุ่มเดียวกับสารแต่งสีกลิ่นรส โดยเรียกอีกชื่อหนึ่งว่ากรดน้ำมะนาว ซึ่งสารแต่งประเภทนี้จะนิยมใส่ลงในน้ำที่จะใช้ลวกหรือแช่ผักผลไม้ก่อนนำไปเข้าวิธีการแปรรูป โดยจะช่วยทำให้ผักผลไม้มีสี กลิ่น รสไม่เปลี่ยนแปลงไป พบได้บ่อยโดยเฉพาะเครื่องดื่มที่มีรสเปรี้ยว สารเหล่านี้ทำให้ดับและไตทำงานหนักจนถึงขั้นพิการได้ ซึ่งผู้บริโภคอาจจะได้รับอันตรายจากการบริโภคสินค้าดังกล่าวได้

ตัวอย่างเช่นกรณีกรมสอบสวนคดีพิเศษทำการตรวจสอบโรงงานผลิตอาหารตรวจพบสีปรุรงกลิ่นมะขามสีเหลืองคล้ายน้ำมะขามซึ่งใช้ใส่เติมแต่งเป็นกลิ่นมะขาม โดยไม่มีมะขามจริงตามที่ระบุในฉลาก พนักงานเจ้าหน้าที่อาหารตามกฎหมายว่าด้วยอาหารของสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่ จึงได้ดำเนินการอายัดน้ำผลไม้ดังกล่าวไว้ตรวจสอบชั่วคราวและร้องทุกข์

ดังนั้นจึงก่อให้เกิดปัญหาเรื่องการขาดการกำกับดูแลความปลอดภัยภายหลังการนำสินค้าออกวางจำหน่ายแล้ว ดังนั้น ภาครัฐจึงได้ออกมาตรการเพื่อกำกับดูแลเพื่อไม่ให้เกิดปัญหาเหล่านี้ขึ้น ดังนี้



#### 4.2.1 การสุ่มตรวจ

ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มาตรา 43 ได้กำหนดมาตรฐานในการแก้ไขปัญหาภายหลังการนำสินค้าออกวางจำหน่ายแล้ว โดยกำหนดให้พนักงานเจ้าหน้าที่ที่ได้รับแต่งตั้งตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มีอำนาจในการเข้าไปในสถานที่ผลิตอาหาร สถานที่เก็บอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่ทำการของผู้ผลิต ผู้เก็บรักษา ผู้จำหน่าย รวมทั้งสถานที่ทำการของผู้นำเข้าหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักรซึ่งอาหาร ในระหว่างเวลาทำการเพื่อตรวจสอบ ควบคุมให้การเป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และสามารถยึดหรืออายัดอาหารหรือภาชนะบรรจุที่สงสัยว่าอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพหรือผิคนามัยของประชาชน ซึ่งจะเห็นได้ว่า แม้ผู้ผลิตเครื่องดื่มน้ำผลไม้ จะได้รับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารและได้เลขสารบบอาหาร ไปแสดงที่ข้างกล่องของสินค้าแล้วก็ตาม แต่หากภายหลังปรากฏว่ารายละเอียดในตำรับอาหารไม่ตรงกับที่ขึ้นทะเบียนไว้ ทะเบียนตำรับอาหารนั้นก็อาจจะโดนเพิกถอนได้ ซึ่งมาตรการดังกล่าวถือว่าเป็นมาตรการกำกับดูแลเพื่อไม่ให้ผู้ประกอบการผลิตสินค้าออกเหนือไปจากที่ได้รับอนุญาตไว้

ปัญหาเกี่ยวกับการตรวจสอบรับรองคุณภาพสินค้า กรณีการเปลี่ยนสูตร เปลี่ยนฉลาก การตรวจพิสูจน์ความปลอดภัยอาหารเป็นความรับผิดชอบและดูแลของคณะกรรมการอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 แต่ด้วยสภาพของกระบวนการผลิตในปัจจุบันที่เปลี่ยนไปใช้สารเคมีในการผลิตสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง ขาดการกำกับควบคุมอย่างเหมาะสม ทำให้พืชอาหาร มีสารเคมีตกค้างสูงส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภคเพิ่มขึ้นการแข่งขันทางการค้าที่รุนแรงขึ้น เทคโนโลยีใหม่ ๆ เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ปัญหาด้านสิ่งแวดล้อมตลอดห่วงโซ่อาหารที่มีความซับซ้อน ส่งผลให้การตรวจสอบความปลอดภัยอาหารขาดประสิทธิภาพไม่ก้าวทันเหตุการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป

การตรวจสอบคุณภาพของสินค้า<sup>1</sup> อาจแบ่งออกได้เป็น

ตรวจสอบคุณภาพภายนอก คือประสาทสัมผัส โดยอาศัยประสาทสัมผัสทั้ง 5 ของมนุษย์ เพื่อตรวจสอบคุณลักษณะทางกายภาพของอาหาร ได้แก่ สี (Colors) โดยการดูหรือเปรียบเทียบสี เนื้อสัมผัสโดยการบดเคี้ยว และสัมผัสด้วยมือ กลิ่นโดยการดม และรสชาติ โดยการชิม สำหรับเครื่องดื่มน้ำผลไม้ อาจดูการตกตะกอน หรือการเกิดคราบด้านบนขวด รวมถึงความเรียบร้อยของบรรจุภัณฑ์ ซึ่งการตรวจสอบนี้จำเป็นต้องอาศัยการฝึกฝนของผู้ทดสอบในสร้างความชำนาญ และมีความแม่นยำในระดับคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ซึ่งการตรวจสอบประเภทนี้เหมาะสมอย่างยิ่งสำหรับ

<sup>1</sup> ศูนย์บริการธุรกิจอุตสาหกรรม, “แนวทางการตรวจสอบคุณภาพอย่างง่าย,”

สืบค้นข้อมูลเมื่อวันที่ 8 มกราคม 2562, จาก <https://bsc.dip.go.th/th/category/quality-control/qs-qualitycheck>

กิจการขนาดเล็กหรือกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ที่ยังไม่มีเครื่องมือและห้องปฏิบัติการ แต่จะต้องฝึกฝนตัวผู้ทำการทดสอบให้มีประสบการณ์และความชำนาญในการทดสอบได้อย่างแม่นยำ และจะต้องหมั่นพัฒนาตนเองให้มีความสามารถในการแยกแยะความแตกต่างแม้ระดับเล็กน้อยที่คนทั่วไปไม่สามารถแยกออกได้

การตรวจสอบด้วยเครื่องมือ และวิธีการทางห้องปฏิบัติการ (Instrumental and Laboratory Testing) แบ่งออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่

1. การตรวจสอบทางกายภาพ เป็นการตรวจสอบคุณภาพทางด้านสี เช่น การวัดสี การวัดค่าการดูดกลืนแสง รวมไปถึงการตรวจสอบลักษณะเนื้อสัมผัส ด้วยอุปกรณ์เครื่องมือ

2. การตรวจสอบทางเคมี เป็นการตรวจสอบทางเคมีถึงองค์ประกอบต่าง ๆ ของอาหาร ได้แก่ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน แร่ธาตุ และน้ำ รวมไปถึงการหาสมบัติทางเคมีบางอย่างเช่น ความเป็นกรด-ด่าง ค่าความหวาน หรือเปอร์เซ็นต์เกลือ เป็นต้น นอกจากนี้ยังสามารถหาสารบางชนิดที่ต้องการ เช่น ปริมาณอะฟลาทอกซินในถั่ว กระเทียม หรือพริกป่น ปริมาณฮีสตามีนในปลาทะเล ปริมาณสารกำจัดศัตรูพืชในพืชผลทางการเกษตร และสารประกอบไซยาไนด์ในมันสำปะหลัง เป็นต้น

3. การตรวจสอบทางจุลชีววิทยา การตรวจสอบคุณภาพในด้านนี้จะสะท้อนถึงความสะอาด และปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ จากจุลินทรีย์กลุ่มที่เป็นอันตราย ตามมาตรฐานที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด

จะเห็นได้ว่าการสอบคุณภาพของสินค้าไม่ว่าจะเป็นการตรวจสอบคุณภาพภายนอกหรือการตรวจสอบทางเคมี แต่ปัญหาเรื่องสินค้าไม่ได้คุณภาพ หรือสินค้าที่มีความชำรุดบกพร่องก่อนถึงมือผู้บริโภคก็พบเห็นได้อยู่ อันเป็นที่มาของปัญหาว่า ผู้บริโภคจะร้องเรียนหรือได้รับการเยียวยาความเสียหายอย่างไร หน่วยงานแรกที่จะต้องเข้ามา คือ สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค ที่จะเข้ามารับเรื่องราวร้องทุกข์จากผู้บริโภคที่ได้รับความเดือดร้อนหรือเสียหาย รวมถึงไกล่เกลี่ยหรือประนีประนอมข้อพิพาทระหว่างผู้บริโภคที่ได้รับความเสียหายกับผู้ประกอบการ ซึ่งหากข้อพิพาทดังกล่าวสามารถตกลงกันได้ เรื่องร้องเรียนก็จะระงับไป แต่ถ้าหากปรากฏว่าข้อพิพาทไม่สามารถตกลงกันได้ สิ่งที่จะตามมาเรื่อง การพิสูจน์คุณภาพของสินค้า ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค ไม่มีอำนาจในการตรวจพิสูจน์สินค้าประเภทอาหาร จึงทำให้ต้องส่งเรื่องไปยังหน่วยงานที่เกี่ยวข้องคือ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์เพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านอาหารเพื่อควบคุมคุณภาพ ประสิทธิภาพและมาตรฐานให้เป็นไปตามกฎหมายและเป็นหลักฐานทางคดีรวมทั้งเพื่อควบคุมคุณภาพความปลอดภัย ซึ่งทำให้อาจเกิดความล่าช้าในการคุ้มครองผู้บริโภคได้

ดังนั้น ภาครัฐจึงต้องหามาตรการมาแก้ไขปัญหาดังกล่าวให้ได้ มิฉะนั้น อาจเกิดปัญหาว่า ความยุติธรรมที่ล่าช้าก็คือความไม่ยุติธรรม (justice delayed is justice denied)

เพื่อเป็นการแก้ไขปัญหาภาระงานการตรวจรับรองดังกล่าวข้างต้น และให้การตรวจรับรองเป็นไปตามมาตรฐานสากลเพื่อยกระดับความเชื่อมั่นของประเทศกำหนดให้เลขาธิการ คณะกรรมการอาหารและยาสามารถมอบหมายหน่วยรับรองตามมาตรฐานสากล (Certification Body: CB) เป็นผู้ตรวจประเมินระบบประกันคุณภาพของสถานที่ผลิตอาหารหรือการนำเข้าอาหาร ประเมินความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์และตรวจประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพ โดยผู้ประกอบการมีหน้าที่รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจพิสูจน์ดังกล่าว ซึ่งเป็นมาตรฐานเดียวกันกับ สหภาพยุโรปกำลังใช้ปฏิบัติอยู่ และสอดคล้องกับพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551 ด้วย

#### 4.2.2 การจัดการข้อมูลส่วนกลางและแจ้งเตือนภัย

เรื่องการจัดการข้อมูล หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และภาควิชาการที่เป็นผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในห่วงโซ่การผลิต การตลาด และการบริโภคหรืออื่น ๆ จะต้องพิจารณาให้ความสำคัญกับการบริหารจัดการข้อมูล และเป็นคลังความรู้เกี่ยวกับระบบคุณภาพและความปลอดภัยทางอาหารอย่างจริงจังสำหรับผู้ที่เกี่ยวข้องสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ทั้งนี้ ได้มีข้อเสนอแนะระบบคุณภาพและความปลอดภัยทางอาหารของประเทศไทยเป็นการสร้างระบบมาตรฐาน 1 เดียว หน่วยงานภาครัฐที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับระบบคุณภาพและความปลอดภัยทางอาหารจะต้องร่วมมือเพื่อสร้างมาตรฐานเดียวที่สามารถสร้างความเชื่อมั่นต่อผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในห่วงโซ่การผลิต การตลาด และการบริโภคหรืออื่น ๆ การบริหารจัดการข้อมูล หน่วยงานภาครัฐที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับระบบคุณภาพและความปลอดภัยทางอาหารจะต้องประสานร่วมมือในการจัดการระบบข้อมูลต่าง ๆ ให้มีความสมบูรณ์ครบถ้วนและเป็นปัจจุบันในเรื่องที่เกี่ยวข้องสำหรับใช้ในการผลิตของเกษตรกร การทำการตลาดของผู้ประกอบการและใช้ในการตัดสินใจเลือกซื้อของผู้บริโภค โดยอาจจัดทำเป็น แอปพลิเคชัน (Application) หรือสื่อในลักษณะอื่นที่เห็นว่าเหมาะสม เพื่อที่เกษตรกร ผู้ประกอบการ และผู้บริโภคจะได้ใช้ข้อมูลเหล่านี้เป็นทางเลือกของการผลิต การตลาด และการบริโภค รวมถึงสร้างความเชื่อมั่นต่าง ๆ ของระบบคุณภาพและความปลอดภัยทางอาหาร

แม้ว่าในปัจจุบันจะมีหลากหลายช่องทางที่สามารถเข้าถึงผู้บริโภคเพื่อให้ได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการตรวจสอบสินค้าได้ เช่น แอปพลิเคชัน “Oryor Smart Application” และ “Tumdee Drug Alert” ดำเนินการโดยกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เพื่อเป็นช่องทางในการแจ้งเตือนภัยต่อสาธารณะ แต่ข้อมูลสินค้ายังมีจำกัดเพียงแค่สินค้าสุขภาพที่อยู่ภายใต้การควบคุมของกระทรวงสาธารณสุข แต่เมื่อพบปัญหาสินค้าที่ไม่ปลอดภัยยังไม่มีระบบแจ้งเตือนที่ทันต่อ

เหตุการณ์ หรือประชาชนบางกลุ่มเข้าไม่ถึงข้อมูล รวมทั้งหน่วยงานของรัฐเองที่บางครั้งไม่มีการประกาศแจ้งเตือนในสินค้าที่รับผิดชอบ ซึ่งอาจเกิดจากกฎหมายที่ไม่ได้ให้อำนาจแก่หน่วยงานในการแจ้งเตือนภัย หรือให้สามารถใช้อำนาจได้ ซึ่งการแจ้งเตือนนั้นต้องผ่านวิธีการยุ่งยากหลายขั้นตอนทำให้ไม่สะดวกต่อการดำเนินงานและล่าช้า ทั้งนี้การให้ผู้ประกอบการเข้าช่วยด้านการแจ้งเตือนภัยในสินค้าของตนเองได้และช่วยเหลือด้านเทคโนโลยีจะทำให้เกิดความรวดเร็วมากขึ้น

ผู้วิจัยจึงเห็นว่าในประชาคมยุโรปและประเทศสหรัฐอเมริกา มีระบบแจ้งเตือนภัยโดยให้เป็นความร่วมมือของผู้ประกอบการและเจ้าพนักงานรัฐ ให้มีการแจ้งเตือนอย่างรวดเร็วและเร่งด่วนเมื่อทราบในทันทีว่ามีสินค้าที่ไม่ปลอดภัย ซึ่งประเทศไทยควรนำมาเป็นแบบอย่าง

#### 4.3 ปัญหาการภาระการพิสูจน์ของผู้เสียหายและผู้ประกอบการ

เครื่องดื่มน้ำผลไม้ในปัจจุบันที่จำหน่ายในตลาดผลิตขึ้นแบบ mass products ช่องทางการจำหน่ายจึงค่อนข้างมาก การโฆษณา การบริโภคสินค้า ต่าง ๆ เปลี่ยนแปลงไป ขณะเดียวกันผู้บริโภคส่วนใหญ่ยังคงขาดความรู้เรื่องคุณภาพสินค้าและวิธีการอ่านวิเคราะห์ข้อมูลที่อยู่บนบรรจุภัณฑ์ ผู้บริโภคจึงเลือกซื้อสินค้าที่ไม่ปลอดภัยหรือไม่เหมาะสมกับสภาพร่างกายของตนเอง ทำให้เกิดความเสียหายขึ้นแก่ชีวิตหรือร่างกายของผู้บริโภค ทำให้เกิดข้อพิพาทเกี่ยวกับสินค้าที่ไม่ปลอดภัยขึ้นสู่ศาลเป็นจำนวนมาก นำไปสู่กระบวนการฟ้องร้องเรียกค่าเสียหาย

อย่างไรก็ตามกฎหมายตั้งอยู่บนพื้นฐานแนวคิดการให้เสรีภาพของคู่สัญญาเป็นหลักจึงให้สิทธิทุกฝ่ายอย่างเท่าเทียมกัน แต่ในความเป็นจริงฝ่ายผู้บริโภคมเสียเปรียบมากกว่า เนื่องจากผู้บริโภคไม่สามารถทราบได้เลยว่าสินค้าที่เลือกซื้อไปนั้นเกิดความชำรุดบกพร่องขึ้นในขั้นตอนใดและผู้ประกอบการย่อมปฏิเสธความรับผิดชอบของตนเองได้เสมอ การฟ้องคดีเพื่อเรียกร้องค่าสินไหมทดแทนก็ยังคงมีความยุ่งยาก เสียค่าใช้จ่ายสูง ไม่เอื้อต่อการใช้สิทธิของผู้บริโภค เมื่อเกิดความเสียหายขึ้นแก่ชีวิต ร่างกาย ผู้บริโภค จึงเกิดปัญหา 2 ประการ คือ ประการแรกเป็นการพิสูจน์ว่าผู้บริโภครับได้รับความเสียหายจากสินค้าของผู้ประกอบการหรือไม่ และผู้เสียหายได้ใช้หรือเก็บรักษาสินค้านั้นตามปกติหรือไม่ ประการที่สองเมื่อผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบใช้ค่าเสียหายไปแล้วสิทธิของผู้ผลิต ผู้ประกอบการ หรือผู้จำหน่ายสินค้านั้นจะโต้แย้งกันต่อไปอย่างไร

##### 4.3.1 ภาระการพิสูจน์ของผู้เสียหาย

ตาม “หลักผู้ซื้อต้องระวัง” (Caveat Emptor) ผู้ซื้อจะต้องใช้ความระมัดระวังในการรับมอบสินค้าว่าไม่มีความชำรุดบกพร่อง หากไม่ใช้ความระมัดระวังเช่นว่านั้นแล้ว ผู้ขายย่อมไม่ต้องรับผิดชอบในความชำรุดบกพร่องดังกล่าว ตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ มาตรา 473 ซึ่งบัญญัติข้อยกเว้น ความรับผิดชอบของผู้ขายเอาไว้ว่าผู้ขายไม่ต้องรับผิดชอบในกรณีที่ผู้ซื้อได้รู้หรือควร

รู้อยู่แล้วเป็นอันประจักษ์ในเวลาซื้อขายที่มีความซื่อสัตย์ซื่อแล้วในเวลาส่งมอบและผู้ซื้อรับเอาทรัพย์สินนั้นไว้ จะเห็นได้ว่ากฎหมายที่ใช้ระหว่างเอกชนด้วยกันไม่สามารถเยียวยาความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการถูกเอาเปรียบของผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการได้ เนื่องจากในการกระทำละเมิดระหว่างเอกชนต้องยึดหลักความศักดิ์สิทธิ์ในการแสดงเจตนา (Freedom of Contract) หรือหลักการความรับผิดชอบคู่สัญญา (Privity of Contract) ผู้บริโภคต้องใช้ความระมัดระวังในการเลือกซื้อสินค้าและรับผิดชอบต่อตนเอง แต่เนื่องจากผู้ผลิตมีเสรีภาพในการผลิตและผู้ประกอบการก็มีเสรีภาพในการแข่งขันทางการค้าเหล่านี้ ทำให้เกิดปัญหาว่าเมื่อผู้ประกอบการต่างๆ ได้ใช้วิธีรับประกันสินค้าเพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภคว่าสินค้าที่จำหน่ายอยู่ในตลาดนั้นมีความปลอดภัย แต่ในความเป็นจริงขณะที่ผู้บริโภคเลือกซื้อจะไม่สามารถตรวจสอบด้วยตาเปล่าได้ว่าสินค้าที่อยู่ภายในภาชนะบรรจุปิดสนิทมีความปลอดภัยเพียงพอหรือไม่ หรือฉลากโภชนาการที่แจ้งไว้บนภาชนะบรรจุภัณฑ์มีข้อมูลตรงต่อความเป็นจริงเพียงพอต่อการพิจารณาเลือกซื้อสินค้าให้เกิดความปลอดภัยต่อร่างกายหรือไม่ โดยเฉพาะที่ผลิตแบบอุตสาหกรรมยิ่งค่อนข้างจะยากในการพิสูจน์ว่าสินค้ามีความซื่อสัตย์ซื่อหรือไม่โดยสิ้นเชิง อาจจะไม่สมประสงค์ตามความตั้งใจของผู้บริโภค ฝ่ายที่เสียเปรียบคือฝ่ายผู้บริโภคที่ได้รับความเสียหายจากการใช้สินค้า

การอาศัยหลักละเมิดเพื่อเรียกร้องให้ผู้ผลิต หรือผู้ประกอบการรับผิดชอบชดเชยค่าเสียหายที่เกิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัยนั้นทำให้ผู้บริโภคในฐานะผู้เสียหายมีการพิจารณาว่าผู้กระทำละเมิดในที่นี้ คือ ผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการได้ขายสินค้าโดนการจงใจหรือประมาทเลินเล่อหรือไม่ ซึ่งการนำสืบพิสูจน์นี้เป็นเรื่องที่ยากหรืออาจเป็นไปได้เลย เนื่องจากจากการผลิตในแต่ละขั้นตอนย่อมอยู่ในความรู้เห็นของผู้ผลิตสินค้าแต่เพียงผู้เดียว โดยเฉพาะอย่างยิ่งการใช้เทคโนโลยีในกระบวนการผลิตสินค้ายิ่งทำให้ยากและซับซ้อนในการนำสืบขึ้นไปอีก ส่งผลให้ผู้เสียหายไม่ได้รับค่าสินไหมทดแทนใด ๆ ต่อมาเพื่อลดภาระการพิสูจน์ตามกฎหมายละเมิดถึงความจงใจหรือประมาทเลินเล่อ และเพื่อดูแลผู้เสียหายจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย จึงมีมาตรการเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคเมื่อเกิดความเสียหายเนื่องจากสินค้าขึ้น คือ พระราชบัญญัติว่าด้วยความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ.2551 ในเชิงมาตรการเยียวยาแก้ไข ตามมาตรา 6 ว่าหากสินค้าของผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการไปทำให้เกิดความเสียหายแก่ผู้บริโภคที่เลือกซื้อสินค้านั้นไปแล้ว ผู้บริโภคในฐานะผู้เสียหายหรือผู้มีสิทธิฟ้องคดีแทนสามารถฟ้องคดีเพื่อเรียกร้องความเสียหายได้ เพียงพิสูจน์ให้ได้ว่าได้รับความเสียหายจากสินค้าของผู้ประกอบการ และการใช้หรือการเก็บรักษาสินค้านั้นเป็นไปตามปกติธรรมดาของสินค้านั้น ๆ ทั้งนี้ไม่รวมถึงความเสียหายต่อตัวสินค้าที่ไม่ปลอดภัย และผู้บริโภคไม่ต้องพิสูจน์ว่าความเสียหายเกิดจากการกระทำของผู้ประกอบการโดยผู้ประกอบการเป็นผู้รับภาระในการพิสูจน์



ไม่เพียงเท่านั้นกฎหมายยังกำหนดถึงกรณีที่มีความเสียหายเกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัยว่าความเสียหายนั้นต้องเป็นความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการใช้สินค้าเท่านั้น ดังนั้นหากผู้บริโภคยังไม่ได้ใช้สินค้าแต่เกิดความเสียหายขึ้นผู้เสียหายก็ไม่สามารถฟ้องร้องได้ หรือกรณีบุคคลอื่นซึ่งไม่ใช่ผู้ใช้สินค้า แต่ได้รับความเสียหายจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย เช่นนี้บุคคลอื่นจะสามารถฟ้องร้องเรียกค่าเสียหายได้หรือไม่อย่างไร หรือกรณีความเสียหายต่อร่างกายสุขภาพหรืออนามัยของผู้เสียหายไปก่อให้เกิดความเสียหายต่อจิตใจ ก็มีสิทธิได้รับค่าเสียหายสำหรับความเสียหายต่อจิตใจซึ่งกรณีนี้ไม่เห็นมากนักในประเทศไทย เนื่องจากค่าสินไหมทดแทนความเสียหายทางจิตใจในประเทศไทยไม่มีหลักเกณฑ์ที่ชัดเจนขึ้นอยู่กับพฤติกรรมหรือข้อเท็จจริงในแต่ละกรณีไป ดังนั้นในทางปฏิบัติจึงเป็นดุลพินิจของศาลที่ต้องพิจารณาวินิจฉัย

ในความเป็นจริงความเสียหายที่ผู้เสียหายจะต้องพิสูจน์เพื่อให้ได้รับค่าสินไหมทดแทนนั้นไม่ใช่เรื่องง่ายสำหรับสินค้าบางประเภทโดยเฉพาะสินค้าที่เป็นเครื่องดื่ม ยกตัวอย่างเช่น กรณีของผู้บริโภคที่หน้าผลไม้ออกมาใส่แก้วกลับพบวัตถุแปลกปลอมเป็นก้อนและแผ่นสีเทาดำในน้ำผลไม้ของบริษัท ทิปโก้ ทางบริษัทผู้ผลิตจึงนำน้ำผลไม้ตัวอย่างสินค้าในล็อตการผลิตเดียวกันที่บริษัทเก็บไว้และที่วางขายในร้านค้าเดียวกันมาตรวจสอบคุณภาพ พบว่าสินค้าเป็นไปตามมาตรฐานคุณภาพของบริษัท ไม่พบข้อผิดพลาดหรือสิ่งแปลกปลอมใด ๆ พร้อมทั้งออกมาชี้แจงว่าบริษัทมีขั้นตอนการผลิตที่สามารถกำจัดเชื้อราในอาหารอย่างมีมาตรฐานทั้งสิ้น 6 ขั้นตอน ทั้งการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ในน้ำผลไม้ ที่อุณหภูมิ 100-150 องศาเซลเซียส นาน 30 นาที การฆ่าเชื้อบนภาชนะบรรจุ การปิดผนึกภาชนะบรรจุทันทีด้วยเครื่องบรรจุอัตโนมัติ การควบคุมอุณหภูมิในการผลิต ความแข็งแรงของกล่องบรรจุสินค้า การรั่วของกล่องหลังการผลิต และการตรวจสอบสินค้าหลังการผลิต รวมถึงการจัดเก็บและจัดส่งที่ได้มาตรฐาน ทั้งนี้เชื้อราที่พบในกล่องผลิตภัณฑ์ของลูกค้า อาจเกิดจากการที่กล่องบรรจุมีรอยร้าว อากาศภายนอกและเชื้อราในบรรยากาศสามารถเข้าไปภายในกล่อง และเจริญเติบโตบนผิวหน้าของน้ำผลไม้ รอยร้าวส่วนใหญ่อาจเกิดได้จากการที่กล่องสินค้าได้รับการกระแทก หรือกดทับระหว่างการขนส่งหรือการจัดเรียง ณ จุดเก็บหรือจุดขายเพียงเท่านี้ จะเห็นว่าการผลักภาระการพิสูจน์ด้านเทคนิคไปให้ผู้ประกอบการไม่ได้ช่วยแก้ปัญหาให้กับผู้เสียหาย เนื่องจากปัญหาของผู้เสียหายคือการไม่สามารถพิสูจน์ได้ว่าตนได้รับความเสียหายจากสินค้าของผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการหรือไม่อย่างไร ซึ่งในที่สุดผู้เสียหายยังคงต้องใช้ผลวิเคราะห์ทางการแพทย์ หรือผลวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการว่าตนเองได้รับความเสียหายจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัยจริง ซึ่งในบางกรณีอาจได้รับความเสียหายในปริมาณน้อย แต่ไปเกิดผลขึ้นได้ในระยะยาว เช่นว่า หากกรณีข้างต้น ผู้เสียหายไม่เทน้ำใส่แก้ว แต่เป็นการใช้หลอดดูดเข้าปากไปแล้วจึงทราบว่ามีสิ่งผิดปกติแล้วคายออกมา เมื่อไปพบแพทย์ยังไม่มีอาการผิดปกติใด ๆ แต่สิ่งแปลกปลอม

ที่เป็นเชือรานันได้เข้าสู่ร่างกายไปแล้วและเกิดผลตามมาในระยะยาว เช่นนี้จึงไม่สามารถเรียกร้องจากผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการได้ เนื่องจากไม่สามารถยืนยันได้ว่าเชื้อโรคที่เข้าสู่ร่างกายและไปเกิดขึ้นในอนาคตนั้นเป็นเพราะสินค้าที่ไม่ปลอดภัยของผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการนี้หรือไม่

นอกจากนี้กรณีที่ต้องพิสูจน์เกี่ยวกับการผลิต การประกอบ การออกแบบ หรือส่วนผสมของสินค้า การให้บริการ หรือการดำเนินการใด ๆ ศาลมีอำนาจเรียกพยานหลักฐาน เรียกสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค หน่วยงาน หรือบุคคลที่เกี่ยวข้องมาสืบเองได้ตามสมควร แต่ผู้วิจัยยังคงเห็นว่าไม่ได้ช่วยผู้เสียหายเท่าที่ควรอีกเช่นกัน เนื่องจากพยานหลักฐานเป็นตามที่สืบพยานมาก่อนแล้วและผู้เชี่ยวชาญก็เป็นคนเดิม หากไม่ได้มีการตรวจสอบพยานหลักฐานใหม่หรือให้สั่งผู้เชี่ยวชาญสินค้าที่ไม่ปลอดภัยใหม่ หรือไม่ได้ให้แพทย์ตรวจร่างกายผู้เสียหายใหม่ กฎหมายเรื่องนี้ก็ไม่ได้ช่วยเหลือผู้เสียหายเท่าที่ควรรวมถึงกรณีใด ๆ ที่ต้องพิสูจน์ให้ศาลเห็นถึงความเสียหายที่เกิดขึ้น ผู้เสียหายยังคงต้องใช้การพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์หรือใช้ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านเป็นผู้ช่วยยืนยันถึงความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัยนั้น ซึ่งในระบบสังคมของคนไทยจะใช้ผู้เชี่ยวชาญเข้ามายืนยัน บ่อยครั้งที่ต้องให้เกิดความเสียหายถึงชีวิตหรือเสียหายต่อร่างกายร้ายแรงแก่คนหนุ่มมาก่อนจึงเข้ามาดำเนินการตรวจสอบ ส่งผลให้ผู้บริโภคในฐานะผู้เสียหายจำนวนมากยกต่อการพิสูจน์ถึงความเสียหายที่เกิดขึ้น

อย่างไรก็ดีพระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551 มาตรา 10 และพระราชบัญญัติวิธีพิจารณาคดีผู้บริโภค พ.ศ. 2551 มาตรา 19 ให้อำนาจคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค สมาคมมูลนิธิซึ่งคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคสามารถฟ้องเรียกค่าเสียหายแทนผู้เสียหายได้ เพื่อเป็นการช่วยเหลือเรื่องการตรวจสอบพยานและหาหลักฐานเพื่อพิสูจน์ว่าผู้บริโภคได้รับความเสียหายจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย แต่ถึงกระนั้นตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 มาตรา 39 ยังคงกำหนดว่าในกรณีที่เข้าดำเนินคดีเกี่ยวกับการละเมิดสิทธิของผู้บริโภค หรือเมื่อได้รับคำร้องขอจากผู้บริโภคที่ถูกละเมิดสิทธิ ให้เป็นดุลพินิจของคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคว่าเห็นสมควรเข้าดำเนินคดีแทนผู้บริโภคหรือไม่ โดยพิจารณาว่าการเข้าดำเนินคดีแทนนั้นจะเป็นประโยชน์แก่ผู้บริโภค โดยส่วนรวมต่อไปหรือไม่

ผู้วิจัยจึงเห็นว่าหากเป็นกรณีของบุคคลคนเดียวได้รับความเดือดร้อนเสียหายและไม่สามารถหาพยานหลักฐานมาพิสูจน์ถึงความเสียหายที่เกิดขึ้นได้เนื่องจากขาดความรู้หรือทุนทรัพย์ก็ จะไม่ได้รับความชอบธรรมตามกฎหมาย ซึ่งเท่ากับว่าปัญหาในส่วนนี้ไม่สามารถแก้ไขได้ด้วยกฎหมายที่มีอยู่ในปัจจุบัน ผู้วิจัยจึงไม่เห็นด้วยและกฎหมายในส่วนนี้ควรได้รับการแก้ไข โดยให้ผู้เสียหายทุกกรณีควรได้รับการช่วยเหลือเพียงแค่มูลค่าได้รับความเสียหาย คณะกรรมการคุ้มครอง

ผู้บริโภครหรือหน่วยงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องควรเข้าให้การช่วยเหลือและดำเนินคดีแทน โดยไม่มีข้อยกเว้น

#### 4.3.2 การไล่เบียดระหว่างผู้ประกอบการ

กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคและกฎหมายที่ว่าด้วยสินค้าที่ไม่ปลอดภัยต่างมุ่งคุ้มครองผู้บริโภคเป็นหลัก จนอาจลืมไปว่าภายหลังจากที่ผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการได้ร่วมกันรับผิดชอบใช้ค่าสินไหมทดแทนเพื่อความเสียหายให้แก่ผู้บริโภคแล้วการไล่เบียดระหว่างผู้ประกอบการที่เหลือจะดำเนินการต่อไปอย่างไรกฎหมายไม่ได้ระบุไว้อย่างชัดเจน กล่าวคือ พระราชบัญญัติความรับผิดชอบความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551 ไม่ได้ระบุถึงสิทธิการไล่เบียดเอาไว้ว่าเมื่อผู้ประกอบการรายใดรายหนึ่งได้ชดเชยค่าสินไหมทดแทนเพื่อความเสียหายให้ผู้บริโภคแทนผู้ประกอบการรายอื่น ๆ แล้ว ผู้ประกอบการรายนั้นจะไปไล่เบียดเอาจากผู้ประกอบการรายอื่นอย่างไร แต่หากพิจารณาตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ มาตรา 298 ที่กล่าวไว้ว่าถ้าบุคคลหลายคนมีสิทธิเรียกร้องการชำระหนี้ กรณีเจ้าหนี้ร่วมกันแต่ละคนอาจจะเรียกให้ชำระหนี้สินเชิงได้ หรือลูกหนี้จะชำระหนี้ให้แก่เจ้าหนี้แต่ละคนใดคนหนึ่งก็ได้ตามแต่จะเลือก ประกอบกับประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ มาตรา 296 ที่กำหนดว่าระหว่างลูกหนี้ร่วมกันหลายคนต่างคนต่างต้องรับผิดชอบเป็นส่วนเท่า ๆ กัน เว้นแต่จะได้กำหนดไว้เป็นอย่างอื่น แต่ถ้าลูกหนี้ร่วมกันคนใดเจ้าหนี้ได้ปลดให้หลุดพ้นจากหนี้อันร่วมกันนั้นแล้วส่วนที่ลูกหนี้คนนั้นจะพึงต้องชำระหนี้ก็ตกเป็นพับแก่เจ้าหนี้ไป

ตัวอย่าง แม้จะได้รับความว่าเหตุเกิดจากความประมาทเลินเล่อของจำเลยที่ 1 และที่ 2 ร่วมกันและไม่ยิ่งหย่อนกว่ากัน แต่จำเลยที่ 1 และที่ 2 ได้ก่อให้เกิดความเสียหายแก่รถยนต์ของโจทก์ซึ่งเป็นบุคคลภายนอกจึงต้องถือว่าจำเลยที่ 1 และที่ 2 ล้วนมีส่วนก่อให้เกิดความเสียหายดังกล่าวทั้งหมด จำเลยที่ 1 และที่ 2 จึงต้องร่วมรับผิดชอบในความเสียหายที่เกิดขึ้นอย่างลูกหนี้ร่วม โดยจำเลยที่ 1 และที่ 2 หรือคนใดคนหนึ่งต้องรับผิดชอบต่อโจทก์เต็มจำนวนความเสียหายโดยจะแบ่งความรับผิดชอบโจทก์หาได้ไม่ จำเลยที่ 3 ผู้รับประกันภัยจึงต้องร่วมรับผิดชอบกับจำเลยที่ 1 ในผลแห่งละเมิดดังกล่าวเช่นกัน รัฐจะเข้าไปมีบทบาทระหว่างผู้ประกอบการกับผู้บริโภคเพียงช่วยกำกับดูแลให้การค้าขายสินค้าของเอกชนเป็นไปภายในกรอบของกฎหมายและคุ้มครองผลประโยชน์ของส่วนรวม

#### 4.4 ปัญหาเกี่ยวกับการตรวจสอบควบคุมดูแลเครื่องดื่มน้ำผลไม้ให้ได้มาตรฐาน

##### 4.4.1 ปัญหาเกี่ยวกับอำนาจหน้าที่ของผู้เข้าตรวจสอบ

อำนาจหน้าที่ตามกฎหมายที่เกี่ยวกับข้อสินค้าประเภทอาหาร กำหนดให้การควบคุมตรวจสอบความปลอดภัยด้านอาหารเป็นหน้าที่ของรัฐมนตรีกระทรวงสาธารณสุข เป็นผู้กำหนดหลักเกณฑ์และมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง โดยควบคุมเพียงวัตถุดิบ การผลิต การแปรรูป

พนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ต้องได้รับแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ซึ่งเป็นรัฐมนตรีผู้รักษาตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 โดยพนักงานเจ้าหน้าที่ดังกล่าว จะมีอำนาจตาม มาตรา 43 เข้าไปในสถานที่ผลิตอาหาร สถานที่เก็บอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่ทำการของผู้ผลิต ผู้เก็บรักษา ผู้จำหน่าย รวมทั้งสถานที่ทำการ ในระหว่างเวลาทำการเพื่อตรวจสอบ ในกรณีมีเหตุอันควรสงสัยว่ามีการกระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้ อาจเข้าไปในสถานที่หรือยานพาหนะใด ๆ เพื่อตรวจสอบอาหาร และอาจยึดหรืออายัดอาหารและเครื่องมือเครื่องใช้ที่เกี่ยวข้องกับการกระทำความผิด ตลอดจนภาชนะบรรจุหรือหีบห่อบรรจุอาหารและเอกสารที่เกี่ยวกับอาหารดังกล่าวได้ หรือนำอาหารในปริมาณพอสมควรไปเป็นตัวอย่างเพื่อตรวจสอบหรือตรวจวิเคราะห์ หรืออาจจะยึดหรืออายัดอาหารหรือภาชนะบรรจุที่สงสัยว่าอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพหรือผิคนามัย หรืออาหารไม่บริสุทธิ์ หรืออาหารปลอม หรืออาหารผิดมาตรฐาน ของประชาชน เพื่อตรวจพิสูจน์

ซึ่งจะเห็นได้ว่า เมื่อเป็นเรื่องที่เกี่ยวกับสินค้าประเภทอาหาร พนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 สามารถดำเนินการตามอำนาจหน้าที่ได้อย่างครบถ้วน โดยไม่ต้องอาศัยหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ซึ่งทำให้ปัญหาเกี่ยวกับอำนาจหน้าที่ของผู้เข้าตรวจสอบนั้นไม่ค่อยพบปัญหาตามกฎหมาย แต่จะพบมากในด้านการปฏิบัติ

พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค แก้ไขเพิ่มเติม ฉบับที่ 3 พ.ศ. 2556 มาตรา 36 เป็นมาตรการเกี่ยวกับความปลอดภัยของสินค้า กรณีผลการทดสอบหรือพิสูจน์ปรากฏว่าสินค้าเป็นอันตรายและไม่อาจป้องกันได้ ให้คณะกรรมการมีอำนาจสั่งให้ผู้ประกอบธุรกิจ รับผิดชอบ เรียกคืน เก็บคืน หรือแก้ไขซ่อมแซม หรือทำลายสินค้านั้นได้ แต่ก็ยังไม่เพียงพอ เห็นได้จากเมื่อผู้ประกอบการในประเทศไทยต้องการส่งออกสินค้าไปจำหน่ายยังต่างประเทศเป็นเรื่องยาก เนื่องจากมาตรฐานตามกฎหมายต่างประเทศเกี่ยวกับความปลอดภัยของสินค้าใช้หลัก High Level Of Consumer Protection เป็นหลักการสำคัญของสินค้าปลอดภัย (Product Safety) ว่าด้วยการคุ้มครองผู้บริโภคระดับสูง

#### 4.4.2 ปัญหาการพัฒนาและส่งเสริมมาตรฐานการผลิตเครื่องดื่ม

ประเทศไทยมีโครงสร้างการผลิตที่เปลี่ยนไปจากอดีตทำให้ปัจจุบันพบว่าสิ่งที่คนบริโภคเข้าไปเป็นประจำทำให้ผู้บริโภคประสบปัญหาสุขภาพเพิ่มมากขึ้น เช่น เครื่องดื่มน้ำผลไม้ที่ผสมสารปรุงแต่งเพื่อสร้างรสชาติและเพื่อแข่งขันทางการค้า ซึ่งผู้บริโภคมีทั้งผู้ที่ไม่สามารถอ่านฉลากและแยกแยะคุณค่าทางโภชนาการได้ เชื่อเพียงชื่อที่เขียนขึ้นมาเพื่อการค้า กับผู้บริโภคที่ใส่ใจกับคุณค่าทางโภชนาการจริง ๆ ซึ่งก็พิจารณาจากสิ่งที่ฉลากโภชนาการกล่าวอ้างไว้บนสินค้าอีกเช่นกัน แต่ผู้บริโภคประเภทนี้ส่วนหนึ่งเริ่มที่จะตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) อาหารเครื่องดื่มที่ตนเองบริโภคมากขึ้น ซึ่งในปัจจุบันประเทศไทยได้มีการนำมาตรฐานสากลต่าง ๆ เข้ามาประยุกต์ใช้ เช่น หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) คือ ข้อกำหนด ระเบียบ แบบแผน และวิธีปฏิบัติที่นำมาใช้ในการผลิตที่ดีและได้สินค้าครอบคลุมถึง สถานที่ผลิต อุปกรณ์เครื่องจักร บุคลากร วัสดุ เอกสารต่าง ๆ และสิ่งอื่นที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการการผลิตทุกขั้นตอน ตั้งแต่การนำวัตถุดิบเข้าในสถานที่ผลิต ผ่านขั้นตอนการผลิตต่าง ๆ และการตรวจสอบคุณภาพ การบรรจุ การเข้าหีบห่อ ตลอดจนการจัดเก็บกระทั่งได้เป็นสินค้าสำเร็จรูปและออกจำหน่ายแก่ประชาชน เป็นมาตรฐานที่คณะกรรมการอาหารและยาใช้เป็นมาตรฐานในการควบคุมความปลอดภัยด้านอาหาร ซึ่งเป็นการกำกับควบคุมในชั้นกลางน้ำ และระบบประกันคุณภาพการผลิตตามความเหมาะสมตามมาตรฐานสากลดังกล่าวข้างต้น รวมทั้งกำหนดให้การผลิตอาหารที่มีความเสี่ยงต้องมีนักวิชาการด้านอาหารประจำ ณ สถานที่ผลิตนั้น เพื่อผลักดันให้เกิดแผนความปลอดภัยทางด้านอาหารตามมาตรฐานอาหาร เพื่อลดสถิติการเกิดโรคที่เกิดจากอาหารของคนไทย ทั้งนี้ เพื่อลดภาระงานของรัฐในการควบคุมอาหาร

อย่างไรก็ตามไม่มีกฎหมายกำหนดให้มาตรฐานเหล่านี้เป็นข้อบังคับที่ต้องปฏิบัติเหมือนอย่างประชาคมยุโรปสหรัฐอเมริกาผู้เขียนจึงมีความเห็นว่าต้องทำการแก้ไขตามอย่างต่างประเทศ



## บทที่ 5

### บทสรุปและข้อเสนอแนะ

#### 5.1 บทสรุป

ปัญหามาตรฐานความปลอดภัยเกี่ยวกับสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรมของไทยตามที่ศึกษามานั้น มีกฎหมายไทยมีหลักการเกี่ยวกับความปลอดภัยของสินค้าอยู่แต่ยังไม่เพียงพอสำหรับการกำกับควบคุมความปลอดภัยของสินค้าที่จำหน่าย โดยไม่มีหลักเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของสินค้าที่ชัดเจน ตามกรณีศึกษาสินค้าตัวอย่างในวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ที่นำมาศึกษาเกี่ยวกับมาตรฐานความปลอดภัยของเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรม พบว่าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ที่ผลิตนั้นมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคไม่ได้มาตรฐานความปลอดภัยในระดับสากลเท่าที่ควร เห็นได้จากกฎหมายเกี่ยวกับอาหารคือ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ไม่ได้กำหนดระบบการควบคุมแหล่งผลิตภายหลังการพบปัญหาสินค้าอาหารที่เกิดความปลอดภัยในท้องตลาด หลักเกณฑ์ของกฎหมายเน้นไปเรื่องของการขึ้นทะเบียนคำรับอาหารและการขึ้นทะเบียนหรือเพิกถอนใบอนุญาต ซึ่งเป็นวิธีป้องกันความปลอดภัยของสินค้าที่ไม่เพียงพอ หากเปรียบเทียบกับหลักเกณฑ์ White Paper on Food Safety ของสหภาพยุโรปที่เน้นไปที่นโยบายป้องกันความเสี่ยงต่อโรค ปลอดภัย และสารพิษตกค้างต่าง ๆ เพื่อป้องกันความปลอดภัยด้านสุขอนามัยอาหารและกำหนดความรับผิดชอบของผู้ผลิตอาหาร โดยการจัดตั้งองค์กรควบคุมดูแลด้านอาหารที่สงสัยว่าไม่ปลอดภัย เพื่อดำเนินการแจ้งเร่งด่วนต่อผู้บริโภคได้ รวมถึงอาหารทุกชนิดในทุกระดับของตลาดตั้งแต่ฟาร์มจนถึงขายปลีกต้องนำหลักเกณฑ์การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุมมาใช้บังคับ หรือหลักเกณฑ์ Food Safety Modernization Act (FSMA) ของสหรัฐอเมริกาซึ่งกำหนดเกี่ยวกับการควบคุมป้องกัน ระบุและประเมินค่าความอันตรายที่อาจเกิดในสถานประกอบการอย่างชัดเจน จึงเน้นมาตรการตรวจสอบเป็นสำคัญ โดยกำหนดให้มีการดำเนินการอย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ รวมถึงกำหนดถึงอาหารความเสี่ยงสูงภายใน 1 ปี สามารถเรียกคืน หรืออาจกักกันอาหารที่ไม่ปลอดภัยหรือมีการเจือปนได้

ในส่วนของการประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 182 พ.ศ.2541 หรือ หลักการแสดงข้อมูลบนฉลาก ตามประกาศฉบับที่ 194 พ.ศ. 2543 กำหนดเพียงให้บนฉลากต้องระบุเกี่ยวกับราคา ปริมาณ วิธีการใช้ วันเดือนปีที่หมดอายุหรือส่วนประกอบของเครื่องดื่มน้ำผลไม้ แต่ไม่ได้ระบุถึง

ผลกระทบหรือความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นได้ แต่หลักเกณฑ์ของสหภาพยุโรป EC 178/2002 กำหนดให้จัดทำรายการข้อมูลที่จำเป็นวิธีการที่ปลอดภัยแก่ผู้บริโภคและ EC 1169/2011 บังคับให้ต้องผลกระทบต่อสุขภาพและความเสี่ยง เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถใช้เป็นทางเลือกในการเลือกบริโภคได้

สำหรับความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ.2511 และที่แก้ไขเพิ่มเติม พ.ศ.2556 จะเห็นได้ว่ามาตรการทางกฎหมายเป็นมาตรการเพื่อเยียวยาความเสียหายเมื่อเกิดปัญหาแก่ผู้บริโภค ที่ผู้บริโภคหรือผู้ที่ได้รับความเสียหายสามารถฟ้องคดีโดยตรงต่อศาล หรือให้ตัวแทนฟ้องแทน เพื่อให้ผู้ผลิตผู้ประกอบการ หรือผู้จัดจำหน่ายรับผิดชอบจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัยซึ่งใช้ค่าเสียหายซึ่งเป็นการเยียวยาภายหลังจากที่เกิดความเสียหายขึ้นแล้ว จากการศึกษาพบว่ากฎหมายฉบับนี้ยังไม่เพียงพอต่อการคุ้มครองผู้เสียหายเมื่อเทียบกับกฎหมายต่างประเทศ อาทิเช่น หลักกฎหมายของสหรัฐอเมริกา ตาม The Restatement (third) of Torts มีการนำหลัก “ความเสี่ยงและประโยชน์” มาพิจารณา เพื่อพิสูจน์ความไม่ปลอดภัย และเพื่อประเมินความบกพร่องต่างๆรวมถึง The Consumer Product Safety Act 1972 (CPSA) และ Consumer Product Safety Improvement Act 2008 (CPSIA) ซึ่งจัดตั้ง The Consumer Product Safety Commission (CPSC) โดยเฉพาะที่ปัจจุบันเป็นองค์กรมีความเข้มแข็งในการกำกับดูแลความปลอดภัยของผู้บริโภคจากสินค้าอันตรายที่ไม่สมควรเกิดขึ้น และใช้มาตรฐานบังคับอย่างชัดเจนในกรณีที่สินค้าที่มีอยู่ไม่สามารถคุ้มครองผู้บริโภคได้เพียงพอ สินค้าเหล่านั้นต้องห้ามจำหน่าย รวมถึงให้อำนาจเรียกคืนสินค้าพิจารณาและจัดลำดับขั้นความรุนแรงจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย (The Hazard Priority System) หรือความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นได้ซึ่งเป็นไปตามมาตรการเรียกคืนสินค้าอย่างรวดเร็ว หรือกรณีหลักเกณฑ์ของสหภาพยุโรปตาม Directive 2001/95/EC (GPSD) ก็ได้วางข้อกำหนดไว้อย่างชัดเจนว่าสินค้าที่จะวางออกจำหน่ายต้องเป็นสินค้าที่ปลอดภัยเท่านั้น โดยครอบคลุมสินค้าทั้งหมดแบบมุ่งเน้นการกำกับดูแล อาทิ การกำหนดมาตรฐานทางเทคนิคว่าต้องมีการทดสอบสินค้าและพิสูจน์ก่อนว่าสินค้านั้นปลอดภัยจึงจะนำออกวางจำหน่ายได้

จะเห็นได้ว่าปัจจุบันจากปัญหามาตรฐานความปลอดภัยของการผลิตสินค้าแต่ละประเทศสหภาพยุโรปและสหรัฐอเมริกาได้พัฒนากฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยของสินค้า (Product Safety) ให้ครอบคลุมสินค้าบริโภคทุกประเภทแล้ว โดยวางข้อกำหนดเป็นการทั่วไปว่าสินค้าที่นำออกจำหน่ายต้องเป็นสินค้าที่ปลอดภัยเท่านั้นเพื่ออุดช่องว่างของกฎหมายเฉพาะอย่างเฉพาะชนิด นอกจากนี้ยังมีข้อกำหนดให้ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ ผู้นำเข้า ผู้จัดจำหน่าย หรือเจ้าหน้าที่ของรัฐก็ตามมีหน้าที่กำกับดูแลความปลอดภัย มีมาตรการสุ่มตรวจ ตรวจสอบพิสูจน์ความปลอดภัยของสินค้าภายหลังการวางจำหน่ายสินค้าในท้องตลาดแล้ว รวมถึงกรณีที่สินค้ามี

ปัญหาให้เก็บคืนสินค้าออกจากตลาด เป็นการพัฒนาหลักการความปลอดภัยของสินค้าที่เรียกว่า Product Safety มาใช้กับการวางหลักเกณฑ์มาตรฐาน อันเป็นมาตรการเชิงป้องกันที่ช่วยให้ผู้บริโภค มีสถานะเท่าเทียมกันกับผู้ประกอบธุรกิจ อันเป็นหลักการสำคัญของกฎหมายเกี่ยวกับการคุ้มครองความปลอดภัยให้แก่ผู้บริโภคทั้งกระบวนการผลิตจนกระทั่งสินค้าถึงมือผู้บริโภค รวมถึงมีระบบ เผยแพร่ข้อมูลและระบบแจ้งเตือนภัยแบบสมัครใจของผู้ประกอบธุรกิจเองซึ่งเป็นหลักการความร่วมมือกันระหว่างผู้ประกอบการธุรกิจและภาครัฐ

ดังนั้นในการหาแนวทางแก้ไขปัญหามาตรฐานความปลอดภัยของสินค้าเครื่องดื่ม น้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรมที่เกิดขึ้น ผู้เขียนจึงเห็นควรนำมาตรการให้ความคุ้มครองผู้บริโภคในระดับสูง (Principle of High Level of Consumer) ของสหภาพยุโรป และการจัดลำดับชั้นความรุนแรงจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย (The Hazard Priority System) หรือความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นได้ซึ่ง เป็นไปตามมาตรการเรียกคืนสินค้าอย่างรวดเร็ว (Fast Track Product Recall Program) มาใช้ในการ ป้องกันและเยียวยาความเสียหายให้แก่ผู้บริโภคนอกเหนือจากการฟ้องคดีต่อศาล เพื่อให้เกิดความ รับผิดชอบตามหน้าที่จากทุกฝ่าย และสร้างความเป็นธรรมมากขึ้นให้แก่ผู้บริโภค มาตรการดังกล่าว สอดคล้องกับหลักเกณฑ์สากลในเรื่องมาตรฐานความปลอดภัยตามหลักความปลอดภัยของสินค้า (Product Safety) อันจะทำให้เกิดความมั่นใจและการยอมรับการบริโภคสินค้าทั้งตลาด ภายในประเทศและการจำหน่ายสินค้าไปยังต่างประเทศด้วย

## 5.2 ข้อเสนอแนะ

เพื่อประโยชน์ในการคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้รับเครื่องดื่ม น้ำผลไม้ที่ปลอดภัยและเพื่อ ประโยชน์ในการจำหน่ายเครื่องดื่ม น้ำผลไม้ จึงขอเสนอแนวทางในการแก้ปัญหาเกี่ยวกับมาตรฐาน ความปลอดภัยของสินค้าเครื่องดื่ม น้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรมของไทย ดังนี้

5.2.1 ให้มีกฎหมายเกี่ยวกับมาตรฐานความปลอดภัยของเครื่องดื่ม น้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรม เป็นการเฉพาะ

ปัญหาหลักกฎหมายไทยเกิดจากการไม่มีกฎหมายบัญญัติควบคุมมาตรฐานความ ปลอดภัยของเครื่องดื่ม น้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรม เช่นเดียวกับหลักเกณฑ์ของสหภาพยุโรป (General Product Safety Directive 2001/95/EC) หรือสหรัฐอเมริกา (The Consumer Product Safety Act 1972 : CPSA) ที่มีกำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไขและวิธีการของสินค้าที่ปลอดภัยไว้เป็นกฎหมาย กลาง ซึ่งหลักเกณฑ์สหภาพยุโรปมีความชัดเจนทำให้สามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ได้ง่าย แม้จะ ขาดความยืดหยุ่นเพราะมีหลักเกณฑ์กำหนดไว้มาก ส่วนหลักเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของ สินค้าของสหรัฐอเมริกาที่ใช้ระบบการให้ความร่วมมือจากทุกภาคส่วนของการผลิต ตั้งแต่ผู้ผลิต

ผู้ประกอบการ ผู้ค้าส่ง ผู้ค้าปลีก ผู้บริโภคนและภาครัฐ รวมถึงการมีระบบแจ้งเตือนความไม่ปลอดภัยของสินค้าไปยังผู้บริโภคอย่างรวดเร็ว ซึ่งถือเป็นการสร้างจิตสำนึกให้ผู้ผลิตและผู้ประกอบการด้วย จึงเสนอการแก้ไขเพิ่มเติมหลักเกณฑ์ของไทยโดยการใช้วิธีการออกประกาศที่ชัดเจนแยกเฉพาะในรูปแบบของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เกี่ยวกับเครื่องดื่มสินค้าน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรมทุกชนิด ซึ่งสามารถทำได้รวดเร็วเพื่อการคุ้มครองผู้บริโภค โดยในเบื้องต้นรับเอาหลักเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของสินค้าทั่วไปของหลักเกณฑ์ของสหภาพยุโรปและของสหรัฐอเมริกามาเป็นแนวทางในการกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยสำหรับสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ภาคอุตสาหกรรม

5.2.2 ให้มีกลไกการบังคับใช้มาตรการความปลอดภัยของสินค้าแบบสมัครใจและกำหนดมาตรการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานของรัฐและเอกชน

เนื่องจากปัจจุบันหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ควบคุมดูแลความปลอดภัยของสินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้ คือ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค ดังนั้นเพื่อให้การบังคับใช้กฎหมายได้ผลดี จึงเสนอให้ทั้งสองหน่วยงานควรสร้างประสานงานกันทั้งด้านงบประมาณ บุคลากร และการใช้ระบบเทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์เชื่อมต่อกันและสร้างความร่วมมือกับ ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ และผู้จัดจำหน่ายโดยผลักดันให้สินค้าเครื่องดื่มน้ำผลไม้มีการใช้มาตรฐานความปลอดภัยเดียวกัน เสนอให้มีการสร้างร่วมมือระหว่างหน่วยงานของรัฐและเอกชนด้วยมาตรการแบบสมัครใจเหมือนอย่างสหรัฐอเมริกา เพื่อควบคุมดูแลและติดตามตรวจสอบการสินค้าที่วางจำหน่ายอยู่ในตลาด และเพื่อให้เกิดมาตรการในการแก้ไขปัญหาที่เหมาะสมต่อไป ทั้งนี้จะเกิดประโยชน์แก่ผู้ประกอบการธุรกิจเพื่อการนำไปสู่การแข่งขันทางการค้าที่เป็นธรรม ได้ด้วย และเสนอให้การใช้มาตรการในการแก้ปัญหานั้นที่จะต้องได้สัดส่วนกับความเสียหายหรือภัยที่เกิดขึ้น และจัดให้มีระบบข้อมูลสารสนเทศที่พร้อมแบบรวดเร็วถูกต้องและที่ประชาชนทั่วไปสามารถเข้าถึงได้ ให้มีระบบการแจ้งเตือนภัยในกรณีเร่งด่วน เช่น มาตรการเรียกคืนสินค้าอย่างรวดเร็ว (Fast Track) ของสหรัฐอเมริกา ทั้งนี้เพื่อการมีมาตรการทางเลือกที่เหมาะสมในการป้องกันและเยียวยาความเสียหายแก่ผู้บริโภค นอกเหนือจากการฟ้องร้องเพื่อนำคดีขึ้นสู่ศาล เหมือนกับมาตรการคุ้มครองผู้บริโภคระดับสูง (High Level Of Consumer Protection) ของสหภาพยุโรป



ภาคผนวก



ภาคผนวก ก  
หลักเกณฑ์เฉพาะตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข



## ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ. ๒๕๕๖

เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓๐) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๔๐) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๕ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๔๔

(๔) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๔ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๔

ข้อ ๒ ให้เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามข้อ ๒ แบ่งออกเป็น ๕ ชนิด ดังต่อไปนี้

(๑) น้ำที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วย

(๒) เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิกซ์คาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม

(๓) เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิกซ์คาร์บอนไดออกไซด์ หรือออกซิเจน ผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม

(๔) เครื่องดื่มตาม (๒) หรือ (๓) ชนิดเข้มข้นซึ่งต้องเจือจางก่อนบริโภค

(๕) เครื่องดื่มตาม (๒) หรือ (๓) ชนิดแห้ง

ข้อ ๔ เครื่องดื่มตามข้อ ๒ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของเครื่องดื่มนั้น

(๒) ไม่มีตะกอน เว้นแต่ตะกอนอันมีตามธรรมชาติของส่วนประกอบ

(๓) น้ำที่ใช้ผลิตต้องเป็นน้ำที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(๔) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มน้อยกว่า ๒.๒ ต่อเครื่องดื่ม ๑๐๐ มิลลิลิตร โดยวิธีเอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(๕) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (Escherichia coli)

(๖) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๗) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๘) ตรวจพบยีสต์และเชื้อราได้ ดังนี้

(๘.๑) น้อยกว่า ๑ ในเครื่องดื่ม ๑ มิลลิลิตร สำหรับเครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๑)

(๘.๒) น้อยกว่า ๑ ในเครื่องดื่ม ๑ มิลลิลิตร สำหรับเครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๒) และข้อ ๓ (๓)

ที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที

(๘.๓) น้อยกว่า ๑๐๐ ในเครื่องดื่ม ๑ มิลลิลิตร สำหรับเครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๒) และ

ข้อ ๓ (๓) ที่ผ่านกรรมวิธีอื่นนอกเหนือจากวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที

(๘.๔) น้อยกว่า ๑๐ ในเครื่องดื่ม ๑ กรัม สำหรับเครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๔) ที่ผ่านกรรมวิธี

สเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที

(๘.๕) น้อยกว่า ๑๐๐ ในเครื่องดื่ม ๑ กรัม สำหรับเครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๔) ที่ผ่านกรรมวิธีอื่น

นอกเหนือจากวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที

(๘.๖) น้อยกว่า ๑๐๐ ในเครื่องดื่ม ๑ กรัม สำหรับเครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๕)

การตรวจวิเคราะห์ยีสต์และเชื้อราดังกล่าวให้ใช้วิธี Bacteriological Analytical Manual (BAM) Online, U. S. Food and Drug Administration ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method)

(๙) ไม่มีสารปนเปื้อน เว้นแต่ ดังต่อไปนี้

(๙.๑) สารหนู ไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม ๑ กิโลกรัม

(๙.๒) ตะกั่ว ไม่เกิน ๐.๕ มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม ๑ กิโลกรัม

(๙.๓) ทองแดง ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม ๑ กิโลกรัม

(๙.๔) สังกะสี ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม ๑ กิโลกรัม

(๙.๕) เหล็ก ไม่เกิน ๑๕ มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม ๑ กิโลกรัม

(๙.๖) ดีบุก ไม่เกิน ๒๕๐ มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม ๑ กิโลกรัม

(๙.๗) ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม ๑ กิโลกรัม

(๑๐) ใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือใช้ร่วมกับน้ำตาล นอกจากการใช้น้ำตาลได้ โดยให้ใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับเบิลยู เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ที่ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และฉบับที่ไดแก๊ซเพิ่มเติม

ในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่งให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

(๑๑) มีแอลกอฮอล์อันเกิดขึ้นจากธรรมชาติของส่วนประกอบและแอลกอฮอล์ที่ใช้ในกรรมวิธีการผลิตรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๕ ของน้ำหนัก ถ้าจำเป็นต้องมีแอลกอฮอล์ในปริมาณสูงกว่าที่กำหนดไว้ ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

แอลกอฮอล์ที่ใช้ในกรรมวิธีการผลิตต้องไม่ใช่เมทิลแอลกอฮอล์

เครื่องตีชนิดเข้มนั้นที่ต่อเจือจางหรือเครื่องตีชนิดแห้งที่ต้องละลายก่อนบริโภค ตามที่กำหนดไว้ในฉลาก เมื่อเจือจางหรือละลายแล้วตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มได้ตาม (๔) และมีสารปนเปื้อนได้ตามที่กำหนดไว้ใน (๔)

ข้อ ๕ เครื่องตีตามข้อ ๓ นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะ ดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) เครื่องตีตามข้อ ๓ (๒) ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประเภทหรือชนิดของผลไม้พืชหรือผักนั้น ๆ ที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๒) เครื่องตีตามข้อ ๓ (๒) ชนิดเข้มนั้นหรือชนิดแห้ง เมื่อเจือจางหรือละลายแล้วต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประเภทหรือชนิดของผลไม้ พืชหรือผักนั้น ๆ ที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๓) เครื่องตีชนิดแห้งมีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๖ ของน้ำหนัก ถ้าเป็นเครื่องตีชนิดแห้งที่ผลิตจากพืชหรือผัก ให้มีความชื้นได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๔) เครื่องตีตามข้อ ๓ (๒) หรือ ๓ (๓) มีวัตถุกันเสียได้ ดังต่อไปนี้

(๔.๑) ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ไม่เกิน ๗๐ มิลลิกรัม ต่อเครื่องตี ๑ กิโลกรัม

(๔.๒) กรดเบนโซอิก หรือกรดซอร์บิก หรือเกลือของกรดทั้งสองนี้ โดยคำนวณเป็นตัวกรดได้ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัม ต่อเครื่องตี ๑ กิโลกรัม

เครื่องตีตามข้อ ๓ (๒) หรือ ๓ (๓) ชนิดเข้มนั้น เมื่อเจือจางแล้วมีวัตถุกันเสียได้ไม่เกินที่กำหนดไว้ใน (๔)

เครื่องตีตามข้อ ๓ (๒) หรือ ๓ (๓) ชนิดแห้ง เมื่อละลายแล้วมีวัตถุกันเสียได้ไม่เกินที่กำหนดไว้ใน (๔)

การใช้วัตถุกันเสียให้ใช้ได้เพียงชนิดหนึ่งชนิดใดตามปริมาณที่กำหนดใน (๔.๑) หรือ (๔.๒) ถ้าใช้เกินหนึ่งชนิด ต้องมีปริมาณของชนิดที่ใช้รวมกันไม่เกินปริมาณของวัตถุกันเสียชนิดที่กำหนดให้ใช้น้อยที่สุด

เมื่อจำเป็นต้องใช้วัตถุกันเสียแตกต่างไปจากที่กำหนดไว้ดังกล่าวข้างต้น ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๕) เครื่องตีตามข้อ ๓ (๓) ที่ใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสที่มีกาเฟอีนตามธรรมชาติ ต้องมีปริมาณกาเฟอีนไม่เกิน ๑๕ มิลลิกรัมต่อเครื่องตี ๑๐๐ มิลลิตร



ข้อ ๖ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าเครื่องต้มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติแล้วแต่กรณี ดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร สำหรับเครื่องต้มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีไซชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด หรือ

(๒) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด สำหรับเครื่องต้มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

ข้อ ๗ ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุเครื่องต้ม ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๘ การแสดงฉลากของเครื่องต้ม ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก เว้นแต่การใช้ชื่อเครื่องต้มตามข้อ ๓ (๒) ที่มีหรือทำจากน้ำผลไม้ทั้งชนิดเหลวหรือชนิดแห้ง และเครื่องต้มตามข้อ ๓ (๓) ซึ่งมีกลิ่นหรือรสผลไม้ที่ได้จากการสังเคราะห์ทั้งชนิดเหลวและชนิดแห้ง ให้ปฏิบัติ ดังต่อไปนี้

(๑) เครื่องต้มตามข้อ ๓ (๒) ให้ใช้ชื่อ ดังนี้

(๑.๑) “น้ำ ..... ๑๐๐%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อผลไม้) สำหรับเครื่องต้มที่มีหรือทำจากผลไม้ล้วน

(๑.๒) “น้ำ ..... ๑๐๐% จากน้ำ ..... เข้มข้น” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อผลไม้) สำหรับเครื่องต้มที่ทำจากการนำผลไม้ชนิดเข้มข้นมาเจือจางด้วยน้ำ เพื่อให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานเหมือนกับเครื่องต้มตาม (๑.๑)

(๑.๓) “น้ำ .....%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อและปริมาณเป็นร้อยละของผลไม้) สำหรับเครื่องต้มที่มีหรือทำจากผลไม้ตั้งแต่ร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนักขึ้นไป แต่ไม่ใช่เครื่องต้มตาม (๑.๑)

(๑.๔) “น้ำรส .....%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อและปริมาณเป็นร้อยละของผลไม้) สำหรับเครื่องต้มที่มีหรือทำจากผลไม้ไม่ถึงร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก

(๒) เครื่องต้มตามข้อ ๓ (๓) ซึ่งมีกลิ่นหรือรสของผลไม้ที่ได้จากการสังเคราะห์เป็นส่วนผสม ให้ใช้ชื่อ ดังนี้

“น้ำหวานกลิ่น.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อกลิ่นของผลไม้ที่ได้จากการสังเคราะห์)

(๓) เครื่องต้มตามข้อ ๓ (๔) นอกจากจะต้องใช้ชื่อเครื่องต้มตาม (๑) หรือ (๒) โดยไม่ต้องแสดงปริมาณของผลไม้แล้วจะต้องมีข้อความ “เข้มข้น” ต่อท้ายชื่อดังกล่าว และให้แสดงข้อความ “เมื่อเจือจางแล้วมีน้ำ .....%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดและปริมาณของผลไม้) ไว้ได้ชื่อเครื่องต้มด้วย

(๔) เครื่องต้มตามข้อ ๓ (๕) นอกจากจะต้องใช้ชื่อเครื่องต้มตาม (๑) หรือ (๒) โดยไม่ต้องแสดงปริมาณของผลไม้แล้วจะต้องแสดงข้อความ “เมื่อละลายแล้วมีน้ำ .....%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดและปริมาณของผลไม้) ไว้ได้ชื่อเครื่องต้ม



เครื่องดื่มที่ใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล ต้องแสดงข้อความว่า “ใช้ ..... เป็นวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อของวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ใช้) ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของฉลาก

ข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด (ถ้ามี)

ข้อ ๙ การแสดงฉลากของเครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๓) ที่ใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสที่มีกาเฟอีนตามธรรมชาติ นอกจากต้องปฏิบัติตามข้อ ๘ แล้ว ให้แสดงข้อความว่า “มีกาเฟอีน” ด้วยตัวอักษรขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร ที่อ่านได้ชัดเจน อยู่ในบริเวณเดียวกับชื่ออาหารหรือเครื่องหมายการค้า

ข้อ ๑๐ ประกาศนี้ ไม่ใช้บังคับกับเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในการส่งออก

ข้อ ๑๑ ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้าเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือใบสำคัญการให้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓๐) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๐) พ.ศ. ๒๕๔๘ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๕ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๔๘ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๔ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๔ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับใช้เลขสารบบอาหารดังกล่าวต่อไปได้ โดยถือว่าได้จดทะเบียนอาหารตามประกาศฉบับนี้แล้ว

ข้อ ๑๒ ประกาศนี้มีผลบังคับใช้เมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖

ประดิษฐ์ สิวรณรงค์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ภาคผนวก ข

ร่างพระราชบัญญัติความรับผิดต่อสินค้าที่ไม่ปลอดภัยฉบับที่... (พ.ศ. ..)



ร่างฯ ที่ สคก.ตรวจพิจารณาแล้ว  
เรื่องเสร็จที่ ๑๖๕/๒๕๕๒

บันทึกหลักการและเหตุผล  
ประกอบร่างพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค (ฉบับที่ ..)  
พ.ศ. ....

หลักการ

แก้ไขเพิ่มเติมพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. ๒๕๒๒ ดังต่อไปนี้  
(๑) แก้ไขเพิ่มเติมอำนาจและหน้าที่ของคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค  
(แก้ไขเพิ่มเติมมาตรา ๑๐ (๒) และ (๔) และมาตรา ๓๖ และเพิ่มมาตรา ๑๐ (๑/๑) และ (๑/๒)  
มาตรา ๓๗ และมาตรา ๓๘)

(๒) กำหนดให้มูลนิธิที่คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภครับรองมีอำนาจดำเนิน  
กระบวนการพิจารณาใด ๆ ในคดีที่เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภคโดยส่วนรวมได้เช่นเดียวกับสมาคม  
(แก้ไขเพิ่มเติมมาตรา ๕๐ มาตรา ๕๑ และมาตรา ๕๒)

(๓) แก้ไขเพิ่มเติมบทกำหนดโทษผู้ประกอบการที่ฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของ  
คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคเกี่ยวกับสินค้าที่อาจเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค และผู้เจตนาทุจริต ใช้อ้าง  
ชวน ยุยง หรือดำเนินการให้มูลนิธิฟ้องร้องต่อศาลเพื่อกลั่นแกล้งผู้ประกอบการให้ได้รับความเสียหาย  
และเพิ่มบทกำหนดโทษผู้ประกอบการที่ฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของคณะกรรมการคุ้มครอง  
ผู้บริโภคเกี่ยวกับบริการที่อาจเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค (แก้ไขเพิ่มเติมมาตรา ๕๖ และมาตรา ๖๐  
และเพิ่มมาตรา ๕๖/๑)

เหตุผล

โดยที่กฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองผู้บริโภคในปัจจุบันยังไม่มียกเว้นที่ชัดเจนที่จะให้  
คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคทำหน้าที่ไกล่เกลี่ยหรือประนีประนอมข้อพิพาทเกี่ยวกับการละเมิดสิทธิ  
ของผู้บริโภคอันจะเป็นการช่วยลดปริมาณคดีที่จะไปสู่ศาลได้ และสำหรับมาตรการคุ้มครองผู้บริโภคนั้น  
แม้จะมีบทบัญญัติว่าด้วยการคุ้มครองผู้บริโภคจากสินค้าที่อาจเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภคก็ตาม แต่ก็ยังไม่  
ครอบคลุมไปถึงการคุ้มครองทางด้านบริการที่อาจเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภคซึ่งสมควรมีมาตรการ  
คุ้มครองเช่นกัน นอกจากนี้ สมควรกำหนดให้มีมาตรการคุ้มครองผู้บริโภคเกี่ยวกับการให้ผู้ประกอบ  
ธุรกิจจัดเก็บหรือเรียกคืนสินค้าที่อาจเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค และให้มูลนิธิที่คณะกรรมการคุ้มครอง  
ผู้บริโภครับรองมีสิทธิในการดำเนินคดีเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคเช่นเดียวกับสมาคมซึ่งจะเป็นการขยาย  
การคุ้มครองผู้บริโภคโดยภาคเอกชนด้วย สมควรแก้ไขกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองผู้บริโภคให้มี  
ประสิทธิภาพเพื่อประโยชน์ในการคุ้มครองผู้บริโภคเพิ่มขึ้นจากกฎหมายปัจจุบัน จึงจำเป็นต้องตรา  
พระราชบัญญัตินี้

ร่าง  
พระราชบัญญัติ  
คุ้มครองผู้บริโภค (ฉบับที่ ..)  
พ.ศ. ....

.....  
.....  
.....

.....  
.....  
โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองผู้บริโภค

พระราชบัญญัตินี้มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งตามมาตรา ๒๘ ประกอบกับมาตรา ๔๓ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย

.....  
.....  
มาตรา ๑ พระราชบัญญัตินี้เรียกว่า “พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค (ฉบับที่ ..)

พ.ศ. ....”

มาตรา ๒ พระราชบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

มาตรา ๓ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็น (๑/๑) และ (๑/๒) ของมาตรา ๑๐ แห่งพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. ๒๕๒๒

“(๑/๑) โกล่เกลี่ยหรือประนีประนอมข้อพิพาทเกี่ยวกับการละเมิดสิทธิของผู้บริโภค ตามที่ผู้บริโภคและผู้ประกอบธุรกิจตกลงกันก่อนมีการฟ้องคดีต่อศาล

(๑/๒) ส่งเสริม พัฒนา และสนับสนุนงานคุ้มครองผู้บริโภคตามหลักเกณฑ์ที่ คณะกรรมการกำหนด”



## ๒

มาตรา ๔ ให้ยกเลิกความใน (๒) ของมาตรา ๑๐ แห่งพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. ๒๕๒๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๒) ดำเนินการเกี่ยวกับสินค้าหรือบริการที่อาจเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค ตามมาตรา ๓๖ มาตรา ๓๗ หรือมาตรา ๓๘ แล้วแต่กรณี”

มาตรา ๕ ให้ยกเลิกความใน (๘) ของมาตรา ๑๐ แห่งพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. ๒๕๒๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๘) รับรองสมาคมและมูลนิธิตามมาตรา ๕๐”

มาตรา ๖ ให้ยกเลิกความในมาตรา ๓๖ แห่งพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. ๒๕๒๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“มาตรา ๓๖ เมื่อมีเหตุอันควรสงสัยว่าสินค้าใดอาจเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค คณะกรรมการอาจออกคำสั่งให้ผู้ประกอบธุรกิจดำเนินการทดสอบหรือพิสูจน์สินค้านั้นได้ ถ้าผู้ประกอบธุรกิจไม่ดำเนินการทดสอบหรือพิสูจน์สินค้าหรือดำเนินการล่าช้าโดยไม่มีเหตุผลอันสมควร คณะกรรมการจะจัดให้มีการทดสอบหรือพิสูจน์โดยผู้ประกอบธุรกิจเป็นผู้เสียค่าใช้จ่ายก็ได้ ในกรณีจำเป็นและเร่งด่วน คณะกรรมการอาจออกคำสั่งห้ามขายสินค้านั้นเป็นการชั่วคราวจนกว่าจะทราบผลการทดสอบหรือพิสูจน์สินค้านั้นได้

ในกรณีที่ผลการทดสอบหรือพิสูจน์ปรากฏว่าสินค้านั้นอาจเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค และไม่อาจป้องกันอันตรายที่จะเกิดจากสินค้านั้นได้โดยการกำหนดฉลากตามมาตรา ๓๐ หรือตามกฎหมายอื่น ถ้าคณะกรรมการเห็นสมควรจะออกคำสั่งดังต่อไปนี้ก็ได้

(๑) ห้ามผู้ประกอบธุรกิจขายสินค้านั้น  
 (๒) ให้ผู้ประกอบธุรกิจแก้ไข เปลี่ยนแปลง หรือปรับปรุงสินค้านั้นไม่ให้เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค

(๓) ให้ผู้ประกอบธุรกิจจัดเก็บหรือเรียกคืนสินค้านั้น  
 (๔) ให้ผู้ประกอบธุรกิจซึ่งเป็นผู้ส่งหรือนำเข้ามาในราชอาณาจักรจัดส่งสินค้านั้นกลับคืนออกนอกราชอาณาจักร

(๕) ให้ผู้ประกอบธุรกิจทำลายสินค้านั้น  
 หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการแก้ไข เปลี่ยนแปลง หรือปรับปรุงสินค้า การจัดเก็บหรือเรียกคืนสินค้า การจัดส่งสินค้ากลับคืนออกนอกราชอาณาจักร และการทำลายสินค้า ตามวรรคสอง ให้เป็นไปตามประกาศของคณะกรรมการ โดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา คำสั่งตามมาตรา นี้ ให้ประกาศในราชกิจจานุเบกษา”



มาตรา ๗ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นมาตรา ๓๗ และมาตรา ๓๘ แห่งพระราชบัญญัติ  
คุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. ๒๕๒๒ ซึ่งถูกยกเลิกโดยพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๔๑

“มาตรา ๓๗ ในกรณีที่คณะกรรมการมีคำสั่งตามมาตรา ๓๖ วรรคสอง (๕)  
แต่ผู้ประกอบการธุรกิจไม่ปฏิบัติตามคำสั่งดังกล่าว ให้คณะกรรมการจัดให้มีการทำลายสินค้านั้น  
โดยผู้ประกอบการธุรกิจเป็นผู้เสียค่าใช้จ่าย

มาตรา ๓๘ เมื่อมีเหตุอันควรสงสัยว่าบริการใดอาจเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค  
คณะกรรมการอาจออกคำสั่งให้ผู้ประกอบการธุรกิจดำเนินการทดสอบหรือพิสูจน์บริการนั้นได้ ถ้าผู้ประกอบการ  
ธุรกิจไม่ดำเนินการทดสอบหรือพิสูจน์บริการหรือดำเนินการล่าช้าโดยไม่มีเหตุผลอันสมควร  
คณะกรรมการจะจัดให้มีการทดสอบหรือพิสูจน์โดยผู้ประกอบการธุรกิจเป็นผู้เสียค่าใช้จ่ายก็ได้ ในกรณี  
จำเป็นและเร่งด่วน คณะกรรมการอาจออกคำสั่งห้ามให้บริการนั้นเป็นการชั่วคราวจนกว่าจะทราบ  
ผลการทดสอบหรือพิสูจน์บริการนั้นได้

ในกรณีที่ผลการทดสอบหรือพิสูจน์ปรากฏว่าบริการใดอาจเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค  
ถ้าคณะกรรมการเห็นสมควรจะออกคำสั่งดังต่อไปนี้ก็ได้

- (๑) ให้ผู้ประกอบการธุรกิจปิดประกาศและโฆษณาคำเตือนเกี่ยวกับการรับบริการนั้น
  - (๒) ให้ผู้ประกอบการธุรกิจแก้ไขหรือเปลี่ยนแปลงวิธีการให้บริการตามหลักเกณฑ์ วิธีการ  
และเงื่อนไขที่คณะกรรมการกำหนด
  - (๓) ห้ามผู้ประกอบการธุรกิจให้บริการนั้น
- คำสั่งตามมาตรา นี้ ให้ประกาศในราชกิจจานุเบกษา”

มาตรา ๘ ให้ยกเลิกความในมาตรา ๔๐ มาตรา ๔๑ และมาตรา ๔๒ แห่งพระราชบัญญัติ  
คุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. ๒๕๒๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“มาตรา ๔๐ สมาคมและมูลนิธิที่มีวัตถุประสงค์ในการคุ้มครองผู้บริโภคหรือต่อต้านการ  
แข่งขันอันไม่เป็นธรรมทางการค้า และข้อบังคับของสมาคมและมูลนิธิดังกล่าวในส่วนที่เกี่ยวกับคณะกรรมการ  
สมาชิก และวิธีการดำเนินการของสมาคมและมูลนิธิเป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง สมาคมและ  
มูลนิธิอื่นนั้นอาจยื่นคำขอให้คณะกรรมการรับรองเพื่อให้สมาคมและมูลนิธินั้นมีสิทธิและอำนาจฟ้องตาม  
มาตรา ๔๑ ได้

การยื่นคำขอตามวรรคหนึ่ง ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กำหนดในกฎกระทรวง  
การรับรองสมาคมและมูลนิธิตามวรรคหนึ่ง ให้ประกาศในราชกิจจานุเบกษา

มาตรา ๔๑ ในการดำเนินคดีที่เกี่ยวกับการละเมิดสิทธิของผู้บริโภค ให้สมาคมหรือมูลนิธิที่  
คณะกรรมการรับรองตามมาตรา ๔๐ มีสิทธิฟ้องคดีแพ่ง คดีอาญา และดำเนินกระบวนการพิจารณาใด ๆ ในคดี  
เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคที่เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภคโดยส่วนรวมตามที่คณะกรรมการประกาศกำหนดได้  
และให้มีอำนาจฟ้องเรียกทรัพย์สินและค่าเสียหายแทนผู้บริโภคได้ ถ้ามีหนังสือมอบหมายให้เรียกทรัพย์สิน  
และค่าเสียหายแทนจากผู้บริโภคดังกล่าว

ในการดำเนินคดีในศาล มิให้สมาคมและมูลนิธิถอนฟ้อง เว้นแต่ศาลจะอนุญาตเมื่อศาล เห็นว่าการถอนฟ้องนั้นไม่เป็นผลเสียต่อการคุ้มครองผู้บริโภคเป็นส่วนรวม สำหรับคดีแพ่งเกี่ยวกับการเรียก ทรัพย์สินหรือค่าเสียหายแทนผู้บริโภค การถอนฟ้องหรือการพิพากษาในกรณีที่อยู่ความตกลงหรือ ประนีประนอมยอมความกัน จะต้อง มีหนังสือแสดงความยินยอมของผู้บริโภคผู้มอบหมายให้เรียกทรัพย์สิน หรือค่าเสียหายแทน แล้วแต่กรณี มาแสดงต่อศาลด้วย

มาตรา ๔๒ นอกจากต้องปฏิบัติตามบทบัญญัติในประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์และ กฎหมายอื่นแล้ว สมาคมและมูลนิธิที่คณะกรรมการรับรองตามมาตรา ๔๐ ต้องปฏิบัติตามระเบียบที่ คณะกรรมการกำหนด

เมื่อปรากฏว่าสมาคมหรือมูลนิธิใดที่คณะกรรมการรับรองตามมาตรา ๔๐ ไม่ปฏิบัติตาม ระเบียบที่คณะกรรมการกำหนดตามวรรคหนึ่ง หรือมีพฤติการณ์ปรากฏว่าได้ดำเนินการฟ้องคดีโดยไม่สุจริต ให้คณะกรรมการมีอำนาจเพิกถอนการรับรองสมาคมหรือมูลนิธินั้นได้

การเพิกถอนการรับรองสมาคมหรือมูลนิธิตามวรรคสอง ให้ประกาศในราชกิจจานุเบกษา”

มาตรา ๔๓ ให้ยกเลิกความในมาตรา ๔๖ แห่งพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. ๒๕๒๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“มาตรา ๔๖ ผู้ประกอบธุรกิจผู้ใดฝ่าฝืนคำสั่งของคณะกรรมการซึ่งสั่งห้ามขายสินค้า เป็นการชั่วคราวตามมาตรา ๓๖ วรรคหนึ่ง หรือฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของคณะกรรมการตาม มาตรา ๓๖ วรรคสอง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือน หรือปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ ถ้าผู้ประกอบธุรกิจตามวรรคหนึ่งเป็นผู้ผลิตเพื่อขายหรือเป็นผู้ส่งหรือนำเข้ามา ในราชอาณาจักรเพื่อขาย หรือการฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามคำสั่งตามวรรคหนึ่งเป็นเหตุให้ผู้อื่นได้รับอันตราย ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินห้าปี หรือปรับไม่เกินห้าแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ”

มาตรา ๑๐ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นมาตรา ๔๖/๑ แห่งพระราชบัญญัติคุ้มครอง ผู้บริโภค พ.ศ. ๒๕๒๒

“มาตรา ๔๖/๑ ผู้ประกอบธุรกิจผู้ใดฝ่าฝืนคำสั่งของคณะกรรมการซึ่งสั่งห้ามให้บริการ เป็นการชั่วคราวตามมาตรา ๓๘ วรรคหนึ่ง หรือฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของคณะกรรมการตาม มาตรา ๓๘ วรรคสอง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือน หรือปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท หรือ ทั้งจำทั้งปรับ

ถ้าการฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามคำสั่งตามวรรคหนึ่งเป็นเหตุให้ผู้อื่นได้รับอันตราย ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินห้าปี หรือปรับไม่เกินห้าแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ”

มาตรา ๑๑ ให้ยกเลิกความในมาตรา ๖๐ แห่งพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. ๒๕๒๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“มาตรา ๖๐ ผู้ใดโดยเจตนาทุจริต ใช้ จ้าง วาน ชุ่ยง หรือดำเนินการให้สมาคมหรือมูลนิธิที่คณะกรรมการรับรองตามมาตรา ๕๐ ฟ้องร้องผู้ประกอบการธุรกิจคนใดเป็นคดีแพ่งหรือคดีอาญา ต่อศาล เพื่อกลั่นแกล้งผู้ประกอบการนั้นให้ได้รับความเสียหาย ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือน หรือปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ”

ผู้รับสนองพระบรมราชโองการ

.....  
นายกรัฐมนตรี





ปริญญา

## บรรณานุกรม

### ภาษาไทย

- กรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์. “มาตรการ: สมุดปกขาวความปลอดภัยอาหารของสหภาพยุโรป.” <https://www.ryt9.com/s/ryt9/271584>, 14 ตุลาคม 2561.
- กรมการค้าต่างประเทศ. สมุดปกขาวความปลอดภัยอาหารสหภาพยุโรป. กรุงเทพมหานคร: กระทรวงพาณิชย์, 2544.
- กรมยุโรป กระทรวงการต่างประเทศ. กรอบความร่วมมือพหุภาค. <http://www.mfa.go.th/europetouch/th/other>, 11 กุมภาพันธ์ 2561.
- กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. “เครื่องดื่ม.” <https://www.anamai.moph.go.th>, 11 พฤศจิกายน 2561.
- กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี (จี.เอ็ม.พี.). กรุงเทพมหานคร: สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2546.
- จิรัชญา แก้วจงประสิทธิ์. “แนวทางในการมีกฎหมายกำกับดูแลความปลอดภัยของสินค้าในอาเซียน: เปรียบเทียบสหภาพยุโรป.” วารสารบัณฑิตศึกษานิติศาสตร์. ปีที่ 4(11). ฉบับที่ 33. (2561).
- เชษฐา ใจใส. ข้อควรรู้ในประเภทของเครื่องดื่ม (ผลไม้). “นิตยสารเส้นทางเศรษฐกิจ.” ฉบับที่ 133. น. 68-69 (2548).
- ณัฐพร ชัยชัชวาล. “กฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยของสินค้า (Product Safety Law).” วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต คณะนิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2556.
- ดารณี หมู่จรรยาพันธ์. “มาตรฐาน CODEX กับการค้าผลิตภัณฑ์อาหารระหว่างประเทศ.” วารสารเพื่อคุณภาพ (For Quality). น. 69-79 (2545).
- ธัญลักษณ์ นามจักร และ ปิยธิดา ปลอดทอง. “มาตรการทางกฎหมายในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านการโฆษณาผลิตภัณฑ์อาหาร.” วารสารนักบริหาร. ปีที่ 34. ฉบับที่ 1. (2557).
- ปรกชล อู๋ทรัพย์. “เปิดผลตรวจผัก-ผลไม้ ชีตรา Q แชมป์สารเคมีตกค้างมากที่สุด – ผักค็อกเตอร์เกินค่ามาตรฐานซ้ำซากติดต่อกัน 3 ปี.” <https://thaipublica.org>, 15 ตุลาคม 2561.
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 98 พ.ศ. 2529 เรื่องมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 130 (พ.ศ.2556) เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 356). (24 กรกฎาคม 2556). ราชกิจจานุเบกษา. ตอนพิเศษ 87 ง.



ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 210 พ.ศ.2543

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 394 พ.ศ. 2561 เรื่องอาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ  
และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ

ป๋วยชัย มงคลชาติ. เกษะกระแสนโลกวิทยาศาสตร์ : เทคโนโลยีการบรรจุภัณฑ์แบบปลอดเชื้อ.

ในวิทยุกระจายเสียงรายการวันนี้กับวิทยาศาสตร์. กรุงเทพมหานคร: นักวิทยาศาสตร์ 4  
สำนักเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ, 2551.

พงศ์ศักดิ์ ขอดมณี. การศึกษาวิจัยกฎหมายว่าด้วยการซื้อขายสินค้าระหว่างประเทศ ของประเทศ  
อังกฤษ เรื่อง กฎหมายว่าด้วยการซื้อขายสินค้าระหว่างประเทศ. กรุงเทพมหานคร :  
สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา, 2547.

พระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551

พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2541

พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2556

พระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2535

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์และนิธิยา รัตนานนท์. “อายุของผลิตภัณฑ์อาหารตอนที่ 1-5.”

<http://www.foodnetworksolution.com>, 18 พฤศจิกายน 2561.

เพ็ญริรัตน์ อัครผลสุวรรณ. มาตรฐานความปลอดภัย : เส้นทางอาหารไทยสู่ครัวโลก. กลุ่มพัฒนา  
เทคโนโลยีการเผยแพร่ สำนักพัฒนาการถ่ายทอดเทคโนโลยี กระทรวงเกษตรและ  
สหกรณ์. นิตยสารสถาบันอาหาร. กรุงเทพมหานคร: สำนักพัฒนาการถ่ายทอด  
เทคโนโลยี กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, 2522.

โพธิ์ชนิ่ง แมกกาซีน. “ตลาดน้ำผลไม้พร้อมดื่มปี 2559.” <https://positioningmag.com/1123900>,  
5 มกราคม 2562.

ระเบียบคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคว่าด้วยการปฏิบัติราชการเพื่อประชาชนของสำนักงาน  
คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2562

วรรณมา ศรีวิริยานุภาพ. อุษาวดี สุตะภักดิ์และสุกัญญา พวงมณี. รายงานการสำรวจความรู้และ  
พฤติกรรมการผู้บริโภค ปี 2557. สำนักงานแผนงานพัฒนาวิชาการและกลไกคุ้มครอง  
ผู้บริโภคด้านสุขภาพ กรุงเทพมหานคร, 2557.

- วิสิฐ จะวะสิต. รู้จักอาหารจากฉลาก. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์หมอชาวบ้าน, 2536.
- วีระสิทธิ์ สรรพมงคล. หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP). กรุงเทพมหานคร: ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2551.
- ศูนย์บริการธุรกิจอุตสาหกรรม. แนวทางการตรวจสอบคุณภาพอย่างง่าย.  
<https://bsc.dip.go.th/th/category/quality-control/qs-qualitycheck>, 8 มกราคม 2562.
- ศูนย์อภิรยะสถาบันอาหาร. “มาตรฐาน โคเด็กซ์ เรื่องแนวปฏิบัติในการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ GUIDELINES FOR USE OF NUTRITION AND HEALTH CLAIMS (CAC/GL 23-1997 Amended 2009; amendment 2009).” 2555.
- สถาบันอาหาร กระทรวงสาธารณสุข กระทรวงอุตสาหกรรม. “กฎหมายการปรับปรุงความปลอดภัยด้านอาหารให้ทันสมัยของสหรัฐอเมริกา.” <http://fic.nfi.or.th/foodsafety>, 20 พฤศจิกายน 2561.
- สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา. พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522.  
 กรุงเทพมหานคร: สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา, 2522.
- สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย (สสอป.). “ประวัติและความเป็นมา.”  
<https://www.foodsafety.moph.go.th/th/about-us/history.html>, 15 ธันวาคม 2561.
- สุชาบดี สัตตบุษย์. กฎหมายการค้าโลกว่าด้วยสินค้าเกษตรอาหารและเครื่องดื่มที่คนไทยควรรู้.  
 กรุงเทพมหานคร: สุพีเรีย พรินติ้ง เฮาส์, 2545.
- สุนิษฐา เศรษฐีธร. “รายงานตลาดอาหารในประเทศไทย : ตลาดน้ำผลไม้พร้อมดื่มในประเทศไทย.” <http://fic.nfi.or.th/MarketOverviewDomesticDetail.php>, 15 ธันวาคม 2561.
- อนันต์ จันทรโอภากร. “รายงานการสัมมนารับฟังความคิดเห็นผลการวิจัย.” ในการประชุมโครงการจัดจ้างที่ปรึกษาเพื่อพัฒนาและปรับปรุงกฎหมาย Product Safety.  
 กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2556.
- อัจฉรา พุ่มฉัตร. มาตรฐานอาหาร : คุณภาพและมาตรฐานอาหาร. กรุงเทพมหานคร: กองการศึกษาเคมีปฏิบัติ กรมวิทยาศาสตร์บริการ, 2554.

## ภาษาต่างประเทศ

American College of Clinical Pharmacy. “High-Level Principles on Consumer Protection.”

<https://www.aseanconsumer.org/cterms-regional-cooperation>, 9 January 2018.

CNN Wire Staff. “How U.S. forces killed Osama bin Laden.”

<http://www.cnn.com/2011/WORLD/asiapcf/05/02/bin.laden.raid/index.html>, 3 May 2011

Consumer Product Safety Commission (CPSC). “U.S. Consumer Product Safety Commissionwashington, D.C. 20207-0001.”

[https://www.cpsc.gov/S3Fs-Public/Pdfs/Blk\\_Pdf\\_Fasttrak.Pdf](https://www.cpsc.gov/S3Fs-Public/Pdfs/Blk_Pdf_Fasttrak.Pdf), 9 January 2018.

Court of Justice of the European Union. “Case C-495/10.”

<http://curia.europa.eu/juris>, 10 November 2018.

“Directive 2001/95/EC of the European Parliament and of the Council Of 3 December 2001 On General Product Safety : Gpsd.”

<https://eur-lex.europa.eu/Lexuriserv/Lexuriserv.do?Uri=Oj:L:2002:011:0004:0017:En:Pdf>, 22 February 2018

United States Consumer Product Safety Commission.

“The Consumer Product Safety Improvement Act (CPSIA).”

<https://cpsc.gov/Regulations-Laws--Standards/Statutes/The-Consumer-Product-Safety-Improvement-Act>, 22 February 2018.

Wikipedia. “Restatement of Torts. Second.”

[https://en.wikipedia.org/wiki/Restatement\\_of\\_Torts,\\_Second](https://en.wikipedia.org/wiki/Restatement_of_Torts,_Second), 22 February 2018.

**ประวัติผู้เขียน**

ชื่อ - นามสกุล

อังคณา ธรรมชัยปราการ

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2555 นิติศาสตร์บัณฑิต

มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต

ตำแหน่งและสถานที่ทำงานปัจจุบัน

General Manager ; IDAA Global Company Limited

